

# Kontrolrapport

Virksomhed **Isogco ApS**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Grøftevej 4B

Postnr./By 4180 Sorø

CVR-nr. 41176865 Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	
Vedligeholdelse	2
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	1
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
	Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr. Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se <a href="http://www.findsmiley.dk">www.findsmiley.dk</a>

## Kontroltype og -aktivitet

- |   |   |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |   |

Kontrolrapporten er ændret den. 26.11.2020.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj.

Kontrolleret: Frostrum til indfrysning af is. Det indskærpes, at fødevarer i alle led skal beskyttes mod kontaminering, der kan gøre dem uegnede til konsum eller sundhedsfarlige. Følgende er konstateret: I frostrummet herunder bagerste afgrænset område til indfrysning af is var der på loftet et lag af is (kondens) og der opbevares færdigpakket fødevarer i rummet til indfrysning af is. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Ny procedurer er iværksat med afskrabning af is (kondensen) indtil permanent udbedring findes.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på fremsendt retssikkerhedsblanket. Vejledt generelt om regler for risiko for kontaminering af fødevarer. Fotodokumentation af forholdet er optaget.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Port til ind/udlevering af varer.

Kontrolleret vedligeholdelse af udstyr. Kontrolleret låget til kogeakar. Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand. Redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal være udformet og være fremstillet af sådanne materialer og holdes i en sådan stand, at risiko for kontaminering reduceres mest muligt. Følgende er konstateret: låget til kogeakar er revnet flere steder.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi er i kontakt med leverandør og et låg er på vej og forventet ankomst indenfor 14 dage . Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages, se



Miljø- og Fødevarerministeriet  
Fødevarestyrelsen

17-11-2020

Dato

3 timer 45 min.

Kontrollens varighed

# Kontrolrapport

Virksomhed **Isogco ApS**

Adresse Grøftevej 4B

Postnr./By 4180 Sorø

CVR-nr. 41176865

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

klagevejledning på fremsendte Retssikkerhedsblanket. Generelt vejledt om regler for vedligeholdelse af udstyr. Fotodokumentation af forholdet optaget.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for tilbagetrækning herunder virksomhedens procedurer. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for opbevaring af fødevarer på frost herunder i forhold til mikrobiologiske risici. Konkret vejledt om mulighed for udspecificering af patogene bakterier som kan udgøre en risiko.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Medarbejdernes viden om, og instruktion i fødevarerhygiejne, herunder om smitteveje for fødevarerborne sygdomme.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: markedsføring af virksomhedens produkter på virksomhedens hjemmeside. På virksomhedens hjemmeside markedsfører virksomheden flere slags is med indhold af en ægte fødevarer. Virksomheden markedsfører "frisk og syrlig sorbet med ægte havtornsaft", "en dejlig blød sorbet med saft af ægte passionsfrugt", "syrlig sorbet lavet med ægte rabarber", "cremet is med ægte revet kokos", "forfriskende sorbet lavet med ægte æblesaft", "klassisk italiensk sorbetis med ægte citronsaft" og "en forfriskende sorbet lavet på basis af ægte champagne". Virksomheden havde følgende bemærkninger: Hensigten med at anvende ordet ægte er at informere forbrugeren om at produkterne er naturlige. Generelt vejledt om regler for anprisningen "ægte" i forbindelse med en generisk (arts-)betegnelse, kan betragtes som vildledende, såfremt den antyder, at der også findes en fødevarer, som ikke er ægte. Skærmprent af hjemmeside er medtaget.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---