

Kontrolrapport

Virksomhed **Ravnstrup Mølle A/S**

Adresse **Damvej 5**

Postnr./By **8800 Viborg**

CVR-nr. **32450407** Aut.nr. **1637**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
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 www.findsmiley.dk

Kontroltype og -aktivitet

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Virksomheden er besøgt i forbindelse med Fødevarestyrelsens kampagne omhandlende virksomhedens kontrol af rengøringen før opstart af den daglige produktion.

Følgende er konstateret: I filetrummet forekommer en del kondens på loftet efter den våde rengøring i rummet. Årsagen er, at ventilationen ikke blev sat igang efter endt rengøring. I forbindelse med kontrollen blev ventilation slået til.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om, at kondens, der hænger fra loftet er et hygiejnemæssigt problem i forhold til dryp på fisk/filetter

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret:

Rengøring før opstart af virksomhedens produktionslokaler og udstyr.

Følgende er konstateret: Utrolig pæne lokaler og udstyr uden visuel snavs eller fiskerester.

I tilstødende lokale til filetproduktion, et kølerum der ikke er i brug, forekom ansamlinger af snavs på loftet og begyndende skimmelvækst. Rummet har ikke været medtaget i rengøringen længe, men bl.a. på grund af åben adgang fra filetrummet er fugten fra rengøringen af filetrummet trængt ind i lokalet med kondens på loftet til følge.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om, at lokaler ikke i brug også skal omfattes af periodevis rengøring.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af virksomhedens produktionslokaler. Ingen anmærkninger.

Konkret vejledt om, at jernbjælke i forbindelse med isproduktionen bør indgå i kommende vedligeholdelse.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

19-11-2020

Dato

1 time 30 min.

Kontrollens varighed