

# Kontrolrapport



Virksomhed **Pantom A/S**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2


Adresse Fynsvej 11

Postnr./By 9500 Hobro

CVR-nr. 28750714 Aut.nr.

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

Der er under tilsynet ikke igangværende produktion, udover tapning af kokosolie. Virksomheden oplyser at de skal igang med at male væggene i produktionslokalerne.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Affaldshåndtering, opbevaring af råvarer og færdige produkter på lager, samt på køl og frost, temperatur i køle- og fryserum, opbevaring af fødevarekontaktmaterialer (dunke til saft, kegler til candyfloss, sugerør) på lager, tapning af kokosolie, mundtligt gennemgået procedurer for tilbagetrækninger. Virksomheden oplyser at der ikke har været tilbagetrækninger siden sidste kontrolbesøg.

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 samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af lager, produktionslokaler og fryserum.

Følgende er kontrolleret: Renholdelse af lagerlokale og kølerum.

Følgende er konstateret: I lagerlokale er der spindelvæv og lidt fnuller ved gulvet bag paller hvor der opbevares færdigpakkede fødevarer og i fryserummet er der dannelse af is langs døren samt en mindre klistret belægning på gulvet af spildt saft.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af lokaler hvor der opbevares fødevarer. Virksomheden oplyser at de vil afrime og rengøre fryserummet samt skifte tætningslisten ved døren til fryserummet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af lagerlokale og produktionslokaler herunder tætsluttende porte, klappælder i



Miljø- og Fødevarerministeriet  
Fødevarestyrelsen

01-12-2020

Dato

1 time 50 min.

Kontrollens varighed

