

Kontrolrapport

Virksomhed **De Danske Gærfabrikker A/S -**

Lunderskov

Adresse Dakavej 12

Postnr./By 6640 Lunderskov

CVR-nr. 30921860 Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
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 type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, mikrobiologi/mikrobiologiske kriterier, personlig hygiejne, skadedyrssikring, sporbarhed, fødevarekontaktmaterialer, registrering fx ved import, samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt bestilt vejledning og forhåndsgodkendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for varemottagelse af råvarer fra tankvogn. Råvare typer og egenskaber ved levering. Virksomhedens krav til mikrobiologisk, kemisk og fysisk kvalitet for hhv. råvarer og færdigvarer. Krav til vandkvalitet.

Produktions flow og indpumpning af råvarer og styring af indsugning til produktion er gennemgået.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionsområde ved spraytårne, indveining og færdigvare lager. Arbejdsgang for cip rengøring af råvaretanke ved produktskifte.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret indretning og generel vedligehold af følgende lokaler: Varemottagelse, produktionsområde og færdigvarelager. Virksomheden har aftale med ekstern skadedyrsfirma Ingen anmærkninger. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for procestrinnene under varemottagelse, produktion og pakning. Risikovurdering af kemiske og mikrobiologiske risikofaktorer. Fastlæggelse af CCP pasteurisering og egenkontrolprocedure for overvågning af dette og afværgende foranstaltninger. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan). Dokumentation i form af driftsrapport for overvågning af PRP varemottagelse, og CCP pasteurisering for dagens produktion.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevestyrelsen

17-03-2021

Dato

3 timer

Kontrollens varighed

