

Kontrolrapport



Virksomhed **The Danish Butter Export Union**

ApS


Adresse **Broenge 11**

Postnr./By **2635 Ishøj**

CVR-nr. **14798900** Aut.nr. **5780**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejnisk opbevaring og adskillelse af fødevarer i kølerum, tørvarelager og frostrum.

Set faciliteter til vask og tørring af hænder i lagerområderne.

Gennemgået procedurer for tilbagetrækning og set dokumentation på korrekt tilbagetrækning i 2021.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler: kølelager, tørvarelager og frostrum, samt div forrum, personaletoilet/garderobe og pauserum.

Der er konkret vejledt om, at der bør fastsættes frekvenser for rengøring i højden herunder overvægge i tørvarelager og vandrette flader over kløle- og frostrum.

Følgende er konstateret: Der forefindes uvedkommende ting på tørvarelageret i områder der er udlejet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om at det også er virksomhedens ansvar at sikre at oplæggere overholder gældende regler for opbevaring af fødevarer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Kølerum, tørvarelager og frostrum. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret: Loft i kølerum der ikke benyttes til kølepligtige fødevarer

Følgende er konstateret: Lofter viser tegn på skade/skimmelvækst.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om at lofter skal være vel vedligeholdte.

Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Porte og døre til det fri. Gennemgået aktivitetskasser og bevoksning udendørs. Der er vejledt om korrekt placering af kasserne. Set virksomhedens sikringsaftale med et eksternt skadedyrsfirma. Set rapport fra januar 2021.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

01-09-2021

Dato

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

