

Kontrolrapport

Virksomhed **Biofarm**

Adresse Råstvej 3

Postnr./By 7830 Vinderup

CVR-nr. 37270849 Aut.nr. 6277

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring af færdigemballeret fisk, der er klar til afhentning, ok. Kontrolleret opbevaring af is, som er afhentet på ekstern virksomhed. Der er vejledt om gode arbejdsgange for verifikation af mikrobiologisk kvalitet af isen.

Kontrolleret procedurer for nedkøling af fisk efter stikning, ok.

Der er i risikoanalysen fastsat et styrende tidsinterval for nedkølingen. Drøftet verifikation af den kritiske grænse.

Kontrolleret procedurer for bortskaffelse af fiskeaffald, i de tilfælde hvor fisken udtages. Der er redegjort indlevering til biogas, ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokale for aflivning og pakning, ok. Kontrolleret procedurer for afskylning af desinfektionsmiddel, ok. Kontrolleret rengøring og desinfektion af kontaktflader på truck og af udstyr som knive, ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret virksomhedens indretning af værksted, som del af udleveringsområde. På forrige kontrolbesøg blev nuværende indretning taget med til vurdering. Fødevarestyrelsen har ikke bemærkninger til afskærmning med presenninger såfremt, der ikke er værksteds aktiviteter under udlæsning i dette område.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for mikrobiologiske, fysiske og kemiske risici, ok. Der er konstateret enkelte mangler, idet den fremviste analyse er meget overordnet. Vejledt om at gennemgå udleveret skemaer med mikrobiologiske, fysiske og kemiske risici som rette værktøj.

Kontrolleret udpegning af CCP samt overordnet HACCP plan, ok. Vejledt om grundlag for vurdering af sandsynlighed og mod alvorlighed, og henvist til Matrix skema.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret angivelse af autorisationsnummer på etiket, ok. Der er vejledt om korrekt angivelse heraf: Ovalt mærke med angivelse af DK efterfulgt af virksomhedens autorisationsnummer.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

21-09-2021

Dato

2 timer

Kontrollens varighed