

Kontrolrapport



Virksomhed **Kristian Krøgh**

Frugt & Grønt

Adresse **Sottrup By 8**

Postnr./By **6372 Bylderup-Bov**

CVR-nr. **10250692** Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	1
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ventilation og kondensdannelse i produktionsområde. Personlig hygiejne og helbred hos personale. Faciliteter for hygienisk vask og tørring af hænder. Redegjort for varmebehandling i form af pasteurisering samt tapning. Affaldshåndtering i produktionslokaler samt udendørs - pap samles og køres til genbrug. Risiko for fremmedlegmer i forbindelse med produktion. Der anvendes ingen allergener i produktion. Mundtligt redegjort for proces ved tilbagetrækning.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Afløb i produktionslokale og CIP rengøring af procesudstyr.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret uden anmærkninger: Ventilationsudstyr i produktionslokaler.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for produktion af marmelade, gelé, frugt- og bærsaft samt æblesaft. Set HACCP-plan for disse processer og CCP-procedurer.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer instrueres i hygiejne og processer for det arbejde de skal udføre.

Varestandarder: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Varestandard for følgende marmelader er overholdt.: Jordbær, blåbær, brombær og kirsebær. Varestandard for æblesaft er overholdt.

Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: procedurer for anvendelse af konserveringsstof og fortykningsmiddel.