

# Kontrolrapport

Virksomhed **Bøje Kød Engros ApS**

Adresse Kirstinehøj 75

Postnr./By 2770 Kastrup

CVR-nr. 25588037 Aut.nr. 4403

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.	
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 checked="" 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: Vand: Gennemgået virksomhedens procedurer for sikring af vandkvalitet.

Virksomheden redegøre for rengøring af studser, haner og slanger der kan give anledning til forureningsrisiko.

Virksomheden modtager vand fra kommunalt vandværk og er medvidende om at de skal holde sig opdatere fra vandværket omkring vandforurening. De tager sammen med nabovirksomheden vandprøver årligt. Set seneste analyseresultat. Ingen anmærkninger. Vejledt om at regelmæssig prøvetagning af vand ikke er et krav, men skal gøres ved risiko eller ved mistanke om at vandet ikke længere er fødevarer sikkerhedsmæssigt forsvarligt.

Returnering: Virksomheden har redegjort for procedurer ved modtagelse af returvarer, herunder at kunden modtager en kreditnota, og hvis det ikke er kasseret af kunden, kasserer virksomheden det som animalsk biprodukt kategori 3. Ingen anmærkninger.

Fremmedlegemer: Virksomheden har gennemgået vedligehold af håndværktøj og skærende elementer i maskiner til fersk kød, disse bliver slebet jævnlige. Ingen anmærkninger.

Rengørings- og desinfektionsmidler: Set datablad for to desinfektionsmidler som er fødevarer godkendt og med anvendelsesforeskrifter. Ingen anmærkninger.

Personlig hygiejne: Gennemgået virksomhedens procedurer for rent arbejdstøj og rent fodtøj. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring af lokaler, udstyr m.v. som ikke kommer i kontakt med fødevarer: rengøring af vægge, gulve, bag maskineri, håndvaske, vindueskarme, døre og dørkarme i produktionslokalerne. Ingen anmærkninger

Hygiejne: Vedligeholdelse: Lokaler: Kontrolleret vedligehold af gulve, lofter og døre i produktionslokaler, lager og varemottagelse. Alt fremstår vedligeholdt. Ny dør i varemottagelsen er bestilt. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Dokumentation for risikofaktoranalyse og HACCP-plan: Set risikoanalyse og

