

Kontrolrapport



Virksomhed **Tapperiet ApS**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Adresse **Elektronvej 10**

Postnr./By **2670 Greve**

CVR-nr. **32648525** Aut.nr. **6418**

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

- | | |
|---|---|
| ☒ Ordinær kontrol | ☒ Kontrolkampagne |
| ☐ Ekstra kontrol | ☐ Kædekontrol |
| ☐ Anden kontrol | |

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Risiko for forurening af produkt (kaffe ekstrakt), ved oplagring af råvarer, ved blanding og tapning. Kontrolleret at poser, dunke mv. med råvarer holdes lukkede, når de ikke er i brug. Kontrolleret at tanke, blandemaskiner mv. så vidt muligt holdes lukkede, når de ikke er i brug.

Virksomheden overdækker maskiner med plast, når de henstår i længere tid. Kontrolleret at maskiner efter rengøring ikke udsættes for forurening. Vejledt om risiko for at sprøjt fra fx. rengøring af gulve ikke ender i kar og andet materiel der kommer i direkte kontakt med fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: rengøring inden opstart af produktion (blanding, pastaurisering og tapning af kaffeekstrakt). Kontrolleret at blandekar, tappemaskine, diverse beholdere og der til hørende slager er rengjorte inden produktion. Kontrolleret at personale har procedurer for daglig rengøring af rør og dysser m.m. Kontrolleret anvendelse af desinfektionsmiddel, herunder afskylning med rent vand. Vejledt om tørring af slanger der ikke anvendes dagligt fx. ved ophængning, så vand kan løbe af.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af blandemaskine i blanderum, kar til pastaurisering og slanger. Kontrolleret at materiellet er vel vedligeholdte med glatte overflader der sikre mulighed for effektiv rengøring.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

18-05-2021

Dato

1 time 45 min.

Kontrollens varighed