

Virksomhed **Marus Chocolatier ApS**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Vestervænget 19

Postnr./By 5471 Sønderød

CVR-nr. 42565385 Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	1
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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	

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i produktionslokalet og i pakkeri. Kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejne under pakning af fyldte chokolader, herunder indpakning og mærkning samt mundtlig procedurer for håndvask under pakning og produktberøring. Kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejnisk opbevaring af fyldte chokolader i kølerum samt temperaturmåling i køleskab med kølekrævende fødevarer. Kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden oplyser at de ikke modtager returnerede fødevarer. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden følger brugsanvisningen ved anvendelse af kombineret rengøring og desinfektionsmiddel. Kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for visuel kontrol af femmedlegmer, ved produktion af chokolade. Vejledt generelt om reglerne for sikring af at det anvendte vand er af drikkevandskvalitet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af chokoladeforme og dragée Maskine

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse vedr. fremmedlegmer.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarerhygiejne. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter.

Varestandarder: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

23-01-2024

Dato

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

