

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Pastariget I/S**

Adresse **Aarsdalevej 81**

Postnr./By **3740 Svaneke**

CVR-nr. **31441374** Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

Kontroltype og -aktivitet	
☐ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☒ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Retssikkerhedsblanket blev forevist ved besøgets start.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: hygiejne under produktion af pesto, med hensyn til produktionsgang (udportionering, lukning og mærkning af produkter) og håndtering af råvarer og emballage. Kontrolleret adgang til håndvaskefaciliteter med tilhørende sæbe og papir. Arbejdsmarkedsbeklædning kontrolleret. Virksomheden kan redegøre for procedurer og retningslinier for sygdom hos medarbejderne. Kontrolleret virksomhedens procedurer vedrørende forbyggelse af uønsket overførsel af allergener ingredienser. Tidsmæssigt adskilles produkter. Kontrolleret produktions-flow i virksomheden. Kontrolleret virksomhedens procedure for tilbagetrækning og returvarer. Kontrolleret virksomhedens affaldshåndtering.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Produktions- og lagerlokaler (råvarer og færdigvarer). Virksomheden har aftaler med skadedyrsbekæmpelsesfirma. Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktions- og lagerlokaler (råvarer og færdigvarer). Ingen anmærkninger. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for temperatur ved opbevaring i kølerum for perioden januar 2023 til dags dato.

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

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

21-03-2023

Dato

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk