

Virksomhed **Saltkontor Ærø**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Adresse Østerbro 2

Postnr./By 5985 Søby Ærø

CVR-nr. 41588101 Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	
<input type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret hygiejne under produktion af salt, herunder krydssmitte med tidsadskilt produktion af salt indeholdende allergener (selleri). Ingen anmærkninger. Kontrolleret procedurer for hygiejne under indpakning og emballering. Ingen anmærkninger. Kontrolleret hygiejne under oplagring af fødevarer (råvarer samt færdigpakkede færdigvarer) og emballage, herunder hylder og borde som anvendes til opbevaring. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret daglig rengøring og desinfektion af produktionslokale, herunder arbejdsbord (stål) og saltblander. Ingen anmærkninger. Vejledt generelt om reglerne for at desinfektionsmidler skal være egnet til desinfektion i fødevarevirksomheder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: produktionslokale.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret risikoanalysen for procestrinnet "Produktions proces", herunder at virksomheden har risikovurderet på krydskontaminering af allergifremkaldende ingredienser. Ingen anmærkninger. Vejledt generelt om reglerne for at risikoanalysen skal være dækkende for virksomhedens aktiviteter, herunder at alle procestrin i virksomhedens produktion skal beskrives i risikoanalysen. Vejledt konkret om muligheden for at anvende skema og eksempler på Fødevarestyrelsens hjemmeside [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk).

Offentliggørelse af kontrolrapport: Vejledt generelt om reglerne vedr. visning af kontrolrapporter på egen hjemmeside. Vejledt konkret om evt. løsningsmuligheder for visning af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Mærkning og information: Kontrolleret følgende produkter: Urtesalt, 190g og Citron & Peber, 190 g for mærkning af allergene ingredienser. Ingen anmærkninger.

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

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

04-04-2024

Dato

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift