

# Kontrolrapport



Virksomhed **HOLM VINERI A/S**

Adresse **Damgade 15**

Postnr./By **6430 Nordborg**

CVR-nr. **33748728**

| 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.            | 1        |
| Kemiske forureninger               |          |
| Emballage m.v.                     | 1        |
| Andet                              |          |

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

| Resultat                                   | Betyder                                                                |
|--------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| 1                                          | Ingen anmærkninger                                                     |
| 2                                          | Indskærpelse                                                           |
| 3                                          | Påbud eller forbud                                                     |
| 4                                          | Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget |
| Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley |                                                                        |
| <b>Elite</b>                               | Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.   |

| Kontroltype og -aktivitet                           |                                          |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol     |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                          |

Denne kontrol, dato

**22-11-2017**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 21-10-2015 |  |
| Dato | 03-09-2014 |  |
| Dato | 26-11-2013 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har korrekt anmeldt behandling af vin. Håndtering af vin i virksomheden. Mulighed for hygiejniske håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af inventar, redskaber og lokaler.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af inventar, redskaber og lokaler.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis gennemgået virksomhedens vin-journaler for 2017. Virksomheden har et egenkontrolprogram med risikoanalyse revideret i 2017, virksomheden oplyser at de yderlige vil anvendes brancekode for vinavler.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Sporhed fra høst til tank.

Tilsætningsstoffer m.v.: Kontrolleret procedurer for mængdeberegning af sulfat i rødvin. Ingen anmærkninger.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Beholder der anvendes til vin.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed