

Kontrolrapport

Virksomhed **Skovsgaard**

Adresse **Svendborgvej 6**

Postnr./By **5800 Nyborg**

CVR-nr.

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.	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, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

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

Denne kontrol, dato

24-04-2019



Tidligere kontrol

Dato	14-03-2019	
Dato		
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, fødevarekontaktmaterialer, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på skilte og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringsforhold for ikke kølekrævende fødevarer, samt opbevaringsforholdende for æg herunder at der ikke skiltes/ annonceres med salg af æg. Virksomheden oplyser at der kun sælges til en kendt kundekreds, hvor der oplyses at æggene ikke er salmonellakontrolleret, da virksomhednes hønsebesætning er under 30 høns.

Virksomheden fremstiller marmelade i privat køkken.

Virksomheden oplyser at de fremstiller ca. 100 glas marmelade om året af egen avl af frugt. Kunderne er venner/familie og den endelige forbruger, virksomheden skifter ved vejen om salg af marmelade og honning.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mundtlige procedurer for håndteringen ved fremstilling af marmelade i



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 45 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Skovsgaard**

Adresse **Svendborgvej 6**

Postnr./By **5800 Nyborg**

CVR-nr.

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

privat køkken, herunder produktions flow, opvarmning, brug af termometer, desinfektion af marmeladeglas, adskillelse mellem brug af vaske til fødevare og til håndvask samt adskillelse mellem fødevare produktion og private gøremål i køkkenet herunder at ejerens husdyr ikke er i køkkenet under fødevareproduktion. Vejledt generelt om reglerne for adskillelse mellem virksomhedens og private fødevare.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i køkkenet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler: Butik og køkken hvor der produceres marmelade.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Butik og køkken. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Køkken og butik. Vejledt generelt omkring at døren ved butik bør lukke tæt, så der sikres bedre mod evt. skadegørere.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Virksomhedens risikoanalyse. Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke udarbejdet nogen risikoanalyse. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden vil udarbejde det senere i dag.

Vejledt generelt om at skriftlig risikoanalyse og egenkontrolprogram skal være tilgængelig i virksomheden, og vejledt konkret om, at en branchekodes risikoanalyse eller Fødevarestyrelsens selvbetjeningsblanketter (<http://www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/Guides/Sider/Saadan-laver-du-en-risikoanalyse.aspx>) kan anvendes. Konkret vejledt om blanketvalg (1, 2, 3, 6 og 9) blanket nr. 6 og 9 er gennemgået som eksempel.

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

Mærkning og information: Følgende er konstateret: På marmelade glassene mærkes der kun med ansvarlig virksomhed og varebetegnelse. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden vil udarbejde en tilstrækkelige mærkning hurtigst muligt og at ejeren kan redegøre for indholdet. Vejledt generelt om reglerne for tilstrækkelig mærkninger herunder ansvarlig virksomhed, varebetegnelse, ingrediensliste i faldende orden, fremhævelse af allergener, tilsætningsstoffer, nettovægt og holdbarhed.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

24-04-2019

Dato