

# Kontrolrapport



Virksomhed **Palsgaard Dairy Lab**

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Adresse **Palsgaardvej 10**

Postnr./By **7130 Juelsminde**

CVR-nr. **26447038** Aut.nr. **5558**

| 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, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget                                                                                                                         |
|  | Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.<br>Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se <a href="http://www.findsmiley.dk">www.findsmiley.dk</a> |

| 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: oplagring af emballager samt mejeriprodukter på køl og frys. Hygiejniske håndvaske.

Kontrolleret prøveplan for Listeria i færdig produkter samt for miljøprøver. Kontrolleret seneste test resultater for mikrobiologi. Kontrolleret virksomhedens procedure for holdbarhedsvurdering på færdigvare mejeri. Kontrolleret seneste varmbehandlingsresultat på konkret projekt på UHT anlæg. Kontrolleret nedkølingsproces. Der nedkøles under udtapning af produkter til 5C. Kontrolleret brug af desinfektionsmiddel. Kontrolleret affaldshåndtering.

Laboratoriet får internt afhentet affald til forbrænding. Kontrolleret virksomhedens tilbagetrækningsprocedure samt sporbarhed på anvendt kakao batch. Kontrolleret virksomhedens risikohåndtering af fremmedlegemer i produktion.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: kontrolleret renholdelse af lokaler samt køl og fryse rum. Kontrolleret skemalagt periodisk rengøring.

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

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse herunder CCP og OPRP plan samt håndtering af fremmedlegemer og anvendelse af procesfiltre.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: kontrolleret mærkning af kakao produkt.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter samt kontrolleret CVR og P-nummer.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

23-11-2020

Dato

1 time 45 min.

Kontrollens varighed