

Kontrolrapport

Virksomhed **De Danske Gærfabrikker A/S -**

Lunderskov

Adresse **Dakavej 12**

Postnr./By **6640 Lunderskov**

CVR-nr. **30921860** 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	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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. Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se www.findsmiley.dk

Kontroltype og -aktivitet

- | | |
|---|---|
| ☒ Ordinær kontrol | ☐ Kontrollkampagne |
| ☐ Ekstra kontrol | ☐ Kædekontrol |
| ☐ Anden kontrol | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejne under produktion. Fastlagte produktkrav og plan for mikrobiologisk og kemisk overvågning af rå- og færdigvarer. Eksempel på analyse af rå- og færdigvare er set. Virksomheden håndterer ikke allergener. Procedure for personlig hygiejne for gæster og håndværkere. Virksomhedens sporbarheds- og tilbagetrækningsprocedure.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende lokaler/udstyr: CIP procedure af indlevering, lagertanke og produktionslinje 2. Overvågning af CIP forløb og status for de enkelte dele af produktionsudstyret. Procedure for rengøring af tankbiler hhv. skylning og CIP-rengøring.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedure til sikring af kalibrering af måleudstyr og arbejdsangang for intern kalibrering mod flowmåler, der kalibreres eksternt. Dokumentation for årlig kalibrering af temperaturfølere og flowmålere i 2021. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varemodtagelse og råvarekrav.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) CCP pasteurisering. Dokumentation for overvågning af CCP pasteurisering d.d. i driftmanual og via overvågningssystem for det seneste døgn. Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens registrering af aktiviteten import og samhandel. Risikoanalyse på modtagekontrol, herunder krav til dokumenter og analyser ved modtagelse af råvarer fra UK. Virksomheden er oprettet i Traces til modtagelse fra 3.-lande.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Overensstemmelseserklæring(er) på fødevarekontaktmaterialer fra leverandøren. Følgende fødevarekontaktmateriale(r) er kontrolleret bigbag i plast (PP).



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

27-10-2021

Dato

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk