

Kontrolrapport



Virksomhed **KARUP KARTOFFELMELSFABRIK AmbA**

side 1 af 2

AKK	
Adresse	Engholmvej 19
Postnr./By	7470 Karup J
CVR-nr.	16217719 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	1
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

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Tilsynet har fundet sted på virksomhedens nye faciliteter, hvor der produceres kartoffelstivelse.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktion af stivelse, fra kartoffel til kartoffelmel. Størstedelen af processen forgår i lukkede systemer. Virksomheden har gjort rede for deres procedure ved de dele af processen, der er åben, herunder hvordan der undgås fremmedlegemer. I hal hvor kartoflerne vaskes, er der opstillet et midlertidigt værksted. Virksomheden har redegjort for hvordan fødevarer sikkerheden sikres under forholdene. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: de lukkede systemer rengøres ved hjælp af et Cip-anlæg. Virksomheden har gennemgået deres ugentlige procedurer for rengøring med cip. Set skema for denne rengøring fra d. 19/11-19 til 25/11-19. Vakuumfilter rengøres dagligt. Set udfyldt skema for rengøring af gulv i produktionslokale fra d. 9/11-19 til 13/11-19.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: produktionslokaler. Set skema af revisionsgennemgang. Virksomheden har mundtligt beskrevet procedure ved tjek af bygninger. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: produktionslokaler. Set skadedyrsrapport fra eksternt firma fra d. 25/11-19 på Åhusevej 6. Da virksomhedens produktion er sæsonbetonet, er der en koncentreret indsats i denne periode. Ingen anmærkninger. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for si og metaldetektor. Set skema for registrering af udført kontrol ved si. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse af forurening af pesticider og tungmetaller. Ingen anmærkninger. Virksomheden har gennemgået indhold af



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

28-11-2019

Dato

2 timer 50 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed KARUP KARTOFFELMELSFABRIK AmbA

AKK

Adresse Engholmvej 19

Postnr./By 7470 Karup J

CVR-nr. 16217719

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

HACCP-møder, der afholdes hvert kvartal. Set referat fra HACCP-møde d. 23/10-19. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: kartoffelmel. Virksomheden gennemgået hvordan de sikre sporbarhed gennem deres produktion. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Kemiske forureninger: Set prøveresultater udtaget af kartofler for pesticider samt for tungmetaller udtaget af kartofler og stivelse. Ingen anmærkninger.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Overensstemmelseserklæringer på fødevarekontaktmaterialer fra leverandøren.

Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret: anlæg til stivelseproduktion fra river til tørring, sidebånd og hvidt bånd.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

28-11-2019

Dato