

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **INCO CC KØBENHAVN A/S**

Adresse Flæsketorvet 84, A

Postnr./By 1711 København V

CVR-nr. 32322654 Aut.nr. 2766

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	1
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 4

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Mikrobiologiske kriterier, prøveplaner: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden har forholdt sig til de fødevarer, der er omfattet af mikrobiologiforordningen.

At virksomheden har indplaceret fødevarerne i fødevarekategorier iht. bilaget til mikrobiologiforordningen.

At virksomheden har udarbejdet en prøveplan, der omfatter fødevaresikkerhedskriterier og proceshygiejnekriterier i fødevarekategori Hakket kød -1.6 og 2.16, Tilberedt kød 1.6 og 2.1.8, Tatar 1.4 og 1.3 og Spiseklar rogn 1.3

At virksomheden har fastlagt undersøgelser med en passende prøvfrekvens for følgende ovnævnte fødevarekategorier.

Mikrobiologiske kriterier, analysemetoder: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger

At virksomheden ved undersøgelse af produktprøver Hakket kød og Tatar har udtaget det korrekte antal delprøver, som bliver undersøgt efter det korrekte kriterium.

At virksomheden har fået prøverne undersøgt på et akkrediteret laboratorie,

At analysemetoden angivet på analyseattesten er en akkrediteret metode.

Mikrobiologiske kriterier, resultater og opfølgning: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden har dokumenteret resultaterne for undersøgelse af hakket kød, tilberedt kød og Tatar for fødevaresikkerhedskriterier og proceshygiejnekriterier i perioden 11-01-2022 til d.d.

At virksomheden har dokumenteret opfølgning herunder korigerende handlinger ved utilfredsstillende analyseresultater for undersøgelse af Hakket kød den 07-07-2022 undersøgt for proceshygiejnekriterier.

At virksomheden analyserer tendenserne i testresultaterne og har procedurer for at træffe relevante foranstaltninger ved

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

05-10-2022

Dato

4 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **INCO CC KØBENHAVN A/S**

Adresse Flæsketorvet 84, A

Postnr./By 1711 København V

CVR-nr. 32322654

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 4

utilfredsstillende analyseresultater for følgende parametre: Proceshygiejne i hakket kød og tilberedt kød.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndtering af fersk fisk i fisk afdelingen, opbevaring af kød og pålæg, opbevaring af mælk og mælkeprodukter, opbevaring af frugt og grønt, opbevaring af kolonial varer samt kontrolleret isning af fisk i salgsområde og i råvarekølerum.

Temperatur, produkter: kontrolleret temperatur i hakket kød: Ingen anmærkninger.

Temperatur- køle- fryserum: Stikprøvekontrolleret temperatur i køle- og fryser: ingen anmærkninger.

Denne kontrol er gennemført med gennemgang af den seneste auditrapport fra certificeringsorgan af den 15-02-2022 .

Der er på den baggrund ikke foretaget yderligere kontrol af følgende lovgivningsområder ELLER kontrolelementer: Krav til råvarer, personlig hygiejne og helbred, modtagelsen af returvarer, rengørings- og desinfektionsmidler, fremmedlegemer, allergener-kontaminering, vand, returnering og tilbagetrækning.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring af udstyr mv., som kommer i kontakt med fødevarer, herunder genbrugsemballage: Kontrolleret rengøring i fisk afdelingen, herunder fisk opskæring, råvarekølerum, emballagelager og salgsområde: Ingen anmærkninger.

Denne kontrol er gennemført med gennemgang af den seneste auditrapport fra certificeringsorgan af den 15-02-2022.

Der er på den baggrund ikke foretaget yderligere kontrol af følgende lovgivningsområder ELLER kontrolelementer: Rengøring af lokaler, udstyr m.v. som ikke kommer i kontakt med fødevarer, periodisk rengøring.

Virksomhedens egenkontrol: Denne kontrol er gennemført med gennemgang af den seneste auditrapport fra certificeringsorgan af den 15-02-2022 og opfølgings dokumentation fra virksomheden den 01-05-2022

Der er på den baggrund ikke foretaget yderligere kontrol af følgende lovgivningsområder ELLER kontrolelementer: Dokumentation for risikoanalyse og HACCP-plan, Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for OPRP.

Fødevestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

05-10-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **INCO CC KØBENHAVN A/S**

Adresse Flæsketorvet 84, A

Postnr./By 1711 København V

CVR-nr. 32322654

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 4

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram for håndtering af OPRP og GAG.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse/egenkontrol for importaktiviteter er dækkende på følgende import af vegetabilsk fødevarer fra 3. Lande.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Uddannelse i hygiejne: Denne kontrol er gennemført med gennemgang af den seneste auditrapport fra certificeringsorgan af den 15-02-2022

Der er på den baggrund ikke foretaget yderligere kontrol af følgende lovgivningsområder ELLER kontrolelemner: Hygiejneuddannelse, HACCP uddannelse.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvekontrolleret fiskehandelsnavne m.v. (handelsbetegnelse, produktionsmetode og fangstområde) på faktura.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hakket kød (mærkning med fedt og kollagen indhold) og sporbarhed for et parti fersk hel Torsk.

Denne kontrol er gennemført med gennemgang af den seneste auditrapport fra certificeringsorgan af den 15-02-2022 og dokumentation for opfølgning af virksomheden den 04-03-2022

Der er på den baggrund ikke foretaget yderligere kontrol af følgende lovgivningsområder ELLER kontrolelemner: Mærkning, Allergenmærkning.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: sporbarhed på fødevarer i forbindelse med kontrol af aktiviteten import og samhandel.

Følgende fødevarer er kontrolleret: Jasmin ris 10kg sæk modtaget den 10-08-2022.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens certificerede kvalitetsstyringssystem er dækkende.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering af

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

05-10-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **INCO CC KØBENHAVN A/S**

Adresse Flæsketorvet 84, A

Postnr./By 1711 København V

CVR-nr. 32322654

Tilsynsførendes bemærkninger

side 4 af 4

følgende særlige aktiviteter: Import, samhandel.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret virksomhedens procedurer for modtagekontrol af økologiske fødevarer herunder kontrol af gennemførelse og registrering af udført modtagekontrol. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret regnskab i periode 01-03-2022 til 05-10-2022 for økologiske fødevarer (Rød spidskål, Knoldeselleri og Sorte sesamfrø, stikprøvekontrol af regnskab med udgangspunkt i fysisk vareoptælling af udvalgte fødevarer sporbarhedskontrol med udgangspunkt i udvalgte produkter Øko spidskål, øko knoldeselleri og sorte sesamfrø kontrol af, at de fastlagte procedurer følges. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret modtagne krydskontroloplysninger for overensstemmelse med registreringer og/eller dokumenter. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret mærkning, herunder sammensætning og markedsføring (Ø-mærket/ EU-logoet/ kodenummer/ geografisk oprindelsemarkedsførings-Ø) på følgende økologiske fødevarer: Rød spidsekål, knoldselleri og sorte sesamfrø. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret at økologirapporten og dens egenkontrolprocedurer er dækkende for virksomhedens aktiviteter, herunder om forudsætningerne for økologirapporten er uændrede. Ingen anmærkninger.

Emballage m.v.: Denne kontrol er gennemført med gennemgang af den seneste fra certificeringsorgan af den 15-02-2022

Der er på den baggrund ikke foretaget yderligere kontrol af følgende lovgivningsområder ELLER kontrolelemner: Materialer og genstande

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

05-10-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift