

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **SKAT_Kratbjerg 236**

Adresse **Kratbjerg 236**

Postnr./By **3480 Fredensborg**

CVR-nr. **14406042** Aut.nr. **6767**

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

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået procedurer for slicening, herunder procedurer for rengøring og desinfektion. Der er vejledt i at skifte mellem desinfektions middel for at undgå resistens. Gennemgået virksomhedens flow og procedurer for en typisk dagsproduktion, samt set hygiejnisk opbevaring og adskillelse i køleenheder. Virksomhedens gode arbejdsgange for begrænsning af procesforureningen akrylamid/PAH ved fremstilling af fiskefrikadeller. Mundtlig gennemgået flow ved stegning af fiskefrikadeller, samt opbevaring ved max. 2 grader.

Hygiejne under produktion: Set håndtering og udportionering af fiskefrikadeller, stegte kartofler samt salat til ekstern kunde.

Målt temperatur i fiskefrikadellerne, Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Rengøring under produktion af følgende lokaler/udstyr: produktionsområdet herunder arbejdsborde og arbejdsredskaber.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for anvendelse af desinfektionsmidlet, herunder udfører rengøring og desinfektion i to adskilte arbejdsgange.

Vejledt generelt om skift mellem desinfektions midler for at undgå resistens

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) Rengøringsprocedure herunder desinfektion.

Vejledt konkret om virksomheden tilpasser egekontrolprogrammet til deres aktiviteter.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperatur samt opvarmning fra sidste tilsyn til dags dato.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre Jf. www.virk.dk, fødevareaktiviteter samt mærkning med ID NR. 6767 på

06-12-2023

Dato

1 time 16 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **SKAT_Kratbjerg 236**

Adresse **Kratbjerg 236**

Postnr./By **3480 Fredensborg**

CVR-nr. **14406042**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

transport kasser, der anvendes til transport af fødevarer til kunderne Risikooplysninger er opdateret.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret overholdelse af regnskabskravene for det økologiske spsemærke med økologiprocent 30-60 herunder er følgende kontrol foretaget: [kontrol af opgørelser over økologiprocenten i 3. kvartal 2023 stikprøvevis kontrol af dokumentation for opgørelserne / vurdering af mængder af økologiske fødevarer på lager ingen anmærkningen.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

06-12-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk