

Kontrolrapport



Virksomhed **KARUP KARTOFFELMELSFABRIK AmbA**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

| | | | |
|------------|---------------|---------|--|
| 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 | 1 |
| Uddannelse i hygiejne | |
| Mærkning og information | 1 |
| Godkendelser m.v. | 1 |
| Særlige mærkningsordninger | |
| Varestandarder | |
| Tilsætningsstoffer m.v. | 1 |
| Kemiske forureninger | |
| Emballage m.v. | 1 |
| Andet | |

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

| Resultat | Betyder |
|----------|---|
| 1 | Ingen anmærkninger |
| 2 | Indskærpelse |
| 3 | Påbud eller forbud |
| 4 | Bødeforlæg, politianmeldelse, 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 | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret hygiejneforholdsregler i lokaler med åbne varer. OK. Set indpakning og emballering af produkter. OK. Set virksomhedens analyserapport for bl.a. mikrobiologiske parametre samt gennemgået procedure ved tilbagetrækning. Virksomheden laver 2 gange årligt en tilbagetræknings-case. OK. Set analyserapport for vandkvalitet fra egne borer. OK.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af produktionslokaler, gennemgået procedure for rengøring samt rengøringsmidler. Der rengøres i forbindelse med produktionsstop søndag nat. OK.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af produktionslokaler samt udstyr. Der foregår løbende vedligehold uden for sæson. OK. Set virksomhedens aftale med eksternt skadedyrsfirma samt set rapporter herfra. OK. Set silo 4, herunder konstruktion og anvendelse af materialer. OK. Set aftale om transport af produkter med egnet transportør. OK.

Virksomhedens egenkontrol: Set virksomhedens risikoanalyse med udpegning af CCP og GMP. OK. Set virksomhedens flowdiagram samt udpegning af metaldetektor og si som CCP'er. OK. Stikprøvevist set dokumentation og procedurer for emner som virksomheden vurderer som mulige risikoområder, herunder bl.a. sygdom hos personale. OK.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Visning af kontrolrapporter på egen hjemmeside kontrolleret. OK.

Mærkning og information: Gennemgået virksomhedens sporbarhedssystem og mærkning af produkter. Virksomheden har fuld sporbarhed, og har opsat system til at kunne spore råvarer og produkter fra leverandører til kunder. OK.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret at virksomhedens registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter. OK.

Tilsætningsstoffer m.v.: Der anvendes natrium bisulfit som teknisk hjælpestof, og der foretages kvalitetsanalyser heraf. OK.

Emballage m.v.: Kontrolleret overensstemmelseserklæring på sække der anvendes til stivelse. OK.