

# Kontrolrapport



Virksomhed **C & E Gastro - Import**

**Logistics ApS**

Adresse Kanalholmen 25

Postnr./By 2650 Hvidovre

CVR-nr. 11893104 Aut.nr. 5672

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	1
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
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 <a href="http://www.findsmiley.dk">www.findsmiley.dk</a>

## 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              |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Hygiejne under oplagring.

Gennemgået generel hygiejne under oplagring. Ingen anmærkninger.

Modtagelse af returnerede varer. Gennemgået virksomhedens procedurer mundtligt. Ingen anmærkninger.

Temperaturer. Stikprøvekontrol af temperatur i kølerum. Ingen anmærkninger.

Tilbagestrækning. Gennemgået virksomhedens mundtlige procedurer for håndtering af tilbagestrækningsager. Ingen anmærkninger.

Forbrugerklager. Virksomheden oplyser at der tages stilling til enhver henvendelse, og kontakt til leverandør vil ske hvis relevant. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Måleudstyr, kalibrering.

Gennemgået virksomhedens procedurer for sikring af at måleudstyr til kontrol med kritiske kontrolpunkter måler korrekt og er kalibreret. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Risikoanalyse. Gennemgået virksomhedens risikoanalyse og HACCP plan. Virksomheden har analyseret sine aktiviteter og listet de 2 kritiske kontrolpunkter i HACCP planen. Der er uoverensstemmelse mellem det der gøres i praksis og det der står i HACCP planen angående dokumentations frekvens og den fastsatte kritiske grænse af det kritiske kontrolpunkt opbevaring af kølekrævende produkter. I HACCP planen står at der dokumenteres hver dag, og der kontrolleres temperatur hver dag, det dokumenteres dog en gang ugentligt siden februar, før det var det dagligt. Den kritiske grænse er sat til 5 grader i HACCP planen, men det oplyses at det først bliver kritisk hvis temperaturen kommer over 6 grader. Virksomheden er vejledt om dette, og generelt om at kritiske grænse, herunder at det er den der adskiller det fødevarerikkerhedsmæssigt forsvarlige fra det uforsvarlige, at det er ved overskridelse af denne at varerne skal vurderes, samt om at kritiske kontrolpunkter skal dokumenteres ved hver udført kontrol. Gennemgået i detaljer hvordan det kritiske



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

02-05-2018

Dato

3 timer

Kontrollens varighed

# Kontrolrapport

Virksomhed **C & E Gastro - Import**

**Logistics ApS**

Adresse Kanalholmen 25

Postnr./By 2650 Hvidovre

CVR-nr. 11893104

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

kontrolpunkt overvåges. Ingen anmærkninger.

Dokumentation for CCP. Set virksomhedens registreringer for kontrol med CCP kølerum for seneste 2 måneder, samt stikprøvekontrolleret temperaturer fra logger registrering foretaget af, og udleveret ugentligt af, udlejer.

Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret instruktion i hygiejne og HACCP procedurer af lagerpersonale herunder interview af medarbejder der foretager overvågning med CCP'erne. Ingen anmærkninger.

Særlige mærkningsordninger: Alle relevante økologi-kontrolopgaver er kontrolleret i indeværende kalenderår (modtagekontrol, regnskab, krydskontrol, dokumentation, adskillelse, mærkning, opdateret økologirapport).

Med udgangspunkt i specifik vare på lageret (økologiske tomater konserves) er kontrolleret opbevaring, opmærkning, adskillelse til tilsvarende konventionel vare. Virksomheden har mundtligt redegjort for procedurer ved varemodtagelse, kontrol af sammenhængende oplysninger på følgesedler og de modtagne varer. Set virksomhedens løbende elektroniske registreringer af ind og udgående mængder for pågældende vare. Set at optalt mængde tomater svarer til den mængde der står i lagerstyringssystemet. Set faktura for indgående mængde, udtaget denne til krydskontrol med leverandør samt tilhørende leverandør erklæring. Set at det fremgår af virksomhedens udgående dokumenter ved salg, at der er tale om økologisk vare. Da varerne er med oprindelse uden for danmark, er det ikke virksomhedens kontrolkode nummer som står på varerne, og virksomheden er derfor vejledt om at oplyse virksomhedens eget kontrolkodennummer til kunder, fx på ledsagedokumenter (DK-ØKO-100) (jf. afsnit 6.3.8 i økologivejledningen. Kontrolleret virksomhedens fysiske indhentning af leverandørerklæringer og gennemgået procedurer for indhentning årligt. Kontrolleret modtaget faktura til krydskontrol modtaget fra tilsyn hos en kunde, parmesan. Ingen anmærkninger

Tilsætningsstoffer m.v.: Tilsætningsstoffer. Virksomheden indkøber varer med nitrit fra EU til bl.a. det danske marked. Virksomheden kan mundtligt redegøre for kendskab til de danske særregler for nitrit, samt procedurer for indhentning af oplysninger om tilsat mængde nitrit på de varer virksomhedens sælger. Virksomheden har dog udfordringer med at fremvise dokumentationen. De oplyser at det skyldes at der er skiftet styringsprogram for få måneder siden, og tilknyttede dokumenter til specifikke varenumre ikke kan fremfindes i nye system, og der er ikke adgang til det gamle system. Virksomheden har fundet i mailssystemet en erklæring fra en af de udenlandske leverandører om overholdelse af, og kendskab til, de danske grænseværdier. ok.