

# Kontrolrapport

Virksomhed **K-Salat**

Adresse Havnevej 32

Postnr./By 4591 Føllenslev

CVR-nr. 42155918 Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
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	



Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejnen under produktion inkl. indpakning og afdækning af ve mag vogne med og uden fødevarer, adskillelse mellem vogne til vask og rene, herunder arbejdsgange for sikring mod krydsforurening fra vaskevand til produkter/ingredienser ved området med boltblandere, sikring mod krydssmitte fra allergene ingredienser til andre fødevarer og forskellige produkttyper, sikring mod fremmedlegemer fra metaldåser og plastik fra afvejeposer og produkter under åbning. Virksomheden fremviste bl.a. arbejdsbeskrivelser for produktionspersonalet med skemaet til dokumentation for udført kontrol. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden verificering (analyser) i forbindelse med ændring af vaskeproces mellem forskellige produkter, der indeholder forskellige allergene ingredienser. Vejledt generelt om prøveudtagning, analysemetoder, herunder krav til at analysemetoden skal være akkrediteret, når denne udføres som verificering i forhold til egenkontrollen.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens håndtering af affald inde på fabrikken i hvid og grå zone, herunder arbejdsgange for fjernelse af affaldscontainere og håndtering af fødevareaffald.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret stikprøvevis og uden anmærkning: At porte til det fri er sikret mod indtrængen af skadedyr, herunder lukker tætte. Port 5 har lysindfald i dele af venstre side, dog vurderes at små gnavere ikke umiddelbart kan trænge igennem. Vejledt generelt regler for skadedyrssikring.

Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Virksomhedens opfølgning med trends for udvikling af skadedyrspresset rundt om og på fabrikken fordelt for gnavere og flyvende skadedyr for indeværende år.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for håndtering af

25-09-2018

Dato

5 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport

Virksomhed **K-Salat**

Adresse Havnevej 32

Postnr./By 4591 Føllenslev

CVR-nr. 42155918

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

allergene ingredienser i produktionen, herunder HACCP-plan for åbning af råvarer og hakning, samt pakning med vaske procedurer.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mærkning i ingredienslisten med: "Naturlig chili aroma" på produktet: Spicy Tunsalat, herunder at aromaerne stammer fra naturlige kilder.

Kontrolleret virksomhedens leverandørreklæring og leverandørdatablad. Ingen anmærkninger. Vejledt generelt om regler for mærkning af aromaer med naturlighed.

Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Anvendelsen af enzymer, herunder om råvarer modtages indeholdende enzymer. Konstateret at æggeblommer modtages pasteuriseret, hvorved enzymtilsætningen, der sker hos producenten er inaktiveret.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Brug af aromaer i fødevarer, herunder dokumentation for indhold. Vejledt generelt om regler for aromaer, herunder om vurdering af naturlighed.