

Kontrolrapport



Virksomhed **KARUP KARTOFFELMELSFABRIK AmbA**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

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	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
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 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 hygiejnen og

procedurer for produktion i stivelses lager og - opsækning, samt i forbindelse med produktion af kartoffelstivelse fra rå kartofler til færdig stivelse klar til at blive opsækket. Ok

Det er kontrolleret at virksomheden på lageret holder en afstand til væg, så det er muligt at foretage en hurtig registrering, såfremt virksomheden får problemer med gnavere i lageret. Ok

Kontrolleret at virksomheden har procedurer til at minimere risiko for fremmedlegemer i produktionen. Ok

Kontrolleret at virksomheden har et system til sikring af sporbarhed fra leverandør til den enkelte ordre af stivelse. Ok

Kontrolleret at der er mulighed for hygiejnisk vask af hænder i produktionslokaler. Ok

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret lokaler og inventar uden anmærkninger. Der er dog konstateret lidt plastrester og lidt afrevet træ fra paller på gulvet i færdigvarelager. Virksomheden oplyser, at man vil stramme op omkring oprydning efter "uheld". Ok

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret lokaler og inventar. Der er i færdigvarelager konstateret lidt afskallende maling på væg, hvor affald sækkes op. Stedet bærer præg af, at reparation er igangsat. Ok

Kontrolleret at virksomheden har en procedure med gennemgang af hele virksomheden med henblik på bygningsvedligeholdelse, hvor alle fejl og mangler bliver registreret med en deadline for udbedring. Ok Det er forslået, at tilføje en dato for udbedret problem på listen.

Kontrolleret at porte til færdigvarelager lukker tæt. Ok

Virksomhedens egenkontrol: Set virksomhedens egenkontrolprogram og herunder kigget på flow-diagram, risikovurdering, risikoanalyse samt identifikation af CCP'er i processen. Ok

Gennemgået virksomhedens system til tilbagekaldelse af varer i forbindelse med alvorlige fejl og mangler. Der er konstateret en

