

Kontrolrapport

Virksomhed **K-Salat**

Adresse Havnevej 32

Postnr./By 4591 Føllenslev

CVR-nr. 42155918 Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker bl.a. på baggrund af en klage-henvendelse - udleveret tillægsside. Udleveret blanket om retssikkerhed.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gode arbejdsgange for hygiejne under produktion af salater i blanderiet, herunder afdækning og sikring imod fremmedlegemer, opbevaringstid for færdigblandede salater opbevaret i blanderiet inden pakning samme dag og opbevaring af færdigblandede salater i vemag vogne på kølelager (bufferlager) herunder foretaget interview af produktionspersonale om gode arbejdsgangene. Kontrolleret virksomhedens begrundelse for at øge holdbarheden for mayonniesalater (længere bufferperiode inden pakning) herunder hvilke tiltag virksomheden har taget i brug for at sikre fødevarerens sikkerhed. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende lokaler/udstyr: råvarelager, mellemvarelager, udpakningsrum/natmellemvarelager, generelt i blanderiet ved blandekar, på og under platform til fylde/pakkemaskiner i hvid zone og pakkeområdet i grå zone. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens mikrobiologiske risikoanalyse af køle/fryse råvare opbevaringslagre, samt færdigvarelagre, herunder valg af konsekvens og sandsynlig med begrundelser, forbyggende foranstaltninger og udpegning som PRP samt kontrolleret flow og procesbeskrivelse med fastsættelse af temperaturkrav, overvågning af de fastlagte intervaller samt kontrol med at temperaturkravene overholdes. Virksomheden har valgt at styre opbevaring af varmebehandlede nedkølede letfordærlige fødevarer fx kogt skinke, hønse-, kyllingekød, med kølekrav som en god arbejdsgang (PRP) og ikke som et kritisk kontrolpunkt (CCP), selvom virksomheden i praksis håndterer risikoen som et CCP ved at have både styrende foranstaltninger, skriftlige procedurer og dokumenterer i praksis. Medtaget risikoanalysen. Vejledt generelt om regler for



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

13-02-2019

Dato

4 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

