

Kontrolrapport

Virksomhed **TOTAL PRODUCE NORDIC A/S**

Adresse Sleipnersvej 3

Postnr./By 4600 Køge

CVR-nr. 29778108 Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	1
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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejnisk opbevaring af bananer i modningsrum, herunder adgang til hygiejnisk vask af hænder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer der skal sikre mod indtrængen af skadedyr og fx. opformering af bananfluer.

Kontrolleret at to porte (13-14) ved modningsrum, er sikret mod indtrængen af skadedyr. Kontrolleret vedligehold af to modningsrum.

Vejledt om risiko for forekomst af skimmel i netop disse rum.

Virksomheden overvejer ændring af rengøringsfrekvens, da der ikke endnu er erfaring med lokalerne.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside. <http://totalproducenordic.com>

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for oplæring af nye medarbejdere i virksomhedens hygiejneregler og andre procedurer der har betydning for sikring af fødevarerne der opbevares på lager og i modningsrum.

Særlige mærkningsordninger: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret at udvalgt sending af økologisk frugt fra 3. land

(COI.CL.2019.0001504) er anmeldt korrekt med korrekt 1.

modtager og kontrolleret at 1. modtager har dokumenteret i

Traces, at der er udført modtagekontrol (økologisk) på den

aktuelle sending. Gennemgået procedure for hvilket krav

virksomheden stiller til modtagekontrollen og at der forelægger

en procedure der sikrer, at hvis varen ikke kan godkendes

(underskrives) som værende af økologisk status, så informeres

denne virksomhed der er angivet som importør på

kontrolattest.

29-08-2019

Dato

1 time 15 min.

Kontrollens varighed



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk