

Kontrolrapport



Virksomhed **KMC Granules**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2


Adresse Borupvej 11

Postnr./By 7330 Brande

CVR-nr. 15230614 Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
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.	1
Andet	1

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 | |

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret Hygiejne under produktion. Gået flow fra ind flow af råvarer til opsækning i pakkeri. OK. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. OK. Kontrolleret hygiejnisk håndtering og transport af råvarer i lukkede rørsystemer. OK. Kontrolleret virksomhedens plan for konstruktioner over tromle i Flake-rum. OK. Virksomheden oplyser, at drypbakke etableres og at produktrester nedtørres inden opstart ved udslag af klap. Kontrolleret Hygiejne under indpakning/emballering samt oplagring. OK.

Kontrolleret Adskillelse mellem forskellige produkttyper under oplagring uden anmærkninger. Derudover set intern sporbarhedsdokumentation vedr. indhold af råvarelager, placeringskode 3. OK.

Kontrolleret Personlig hygiejne og helbred. OK. Virksomheden har udarbejdet skriftlige hygiejneregler. Rundgang i virksomheden gav ikke anledning til anmærkninger.

Kontrolleret Modtagelse af returnerede varer. Set skriftlig procedure vedr. returvarer. OK.

Kontrolleret Rengørings- og desinfektionsmidler. Kontrolleret separat opbevaring, herunder korrekt mærkning samt godkendelsesnummer på desinfektionsmiddel. OK.

Kontrolleret Varmebehandling/Nedkøling. Rå-/mellevarer udsættes for temperaturer over 130 gr. C med efterfølgende nedkøling umiddelbart efter i stigerør/v. blæst.

Produktsikkerhed styres ved den lave aW. OK.

Kontrolleret Vand. Kontrolleret procedure til sikring af vand af drikkevandskvalitet, herunder set analyserapport 28.08.2018. OK.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret Hygiejnisk indretning. Kontrolleret, at indretningen understøtter hygiejnisk flow. Gået fremadskridende flow i hovedbygningen fra indløb af råvarer til opsækning og lagring. OK.

Kontrolleret Lokaler, udstyr og vedligehold. I forbindelse med rundgang konstateret, at virksomheden generelt fremstår i god



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

10-10-2019

Dato

4 timer 50 min.

Kontrollens varighed

