

# 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	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	1
Emballage m.v.	1
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 <a href="http://www.findsmiley.dk">www.findsmiley.dk</a>

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: Tilsynet har fundet sted på virksomhedens nye faciliteter, hvor der produceres

kartoffelstivelse.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktion af stivelse, fra kartoffel til kartoffelmel. Størstedelen af processen forgår i lukkede systemer. Virksomheden har gjort rede for deres procedure ved de dele af processen, der er åben,

herunder hvordan der undgås fremmedlegemer. I hal hvor kartoflerne vaskes, er der opstillet et midlertidigt værksted.

Virksomheden har redegjort for hvordan fødevarer sikkerheden sikres under forholdene. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: de lukkede systemer rengøres ved hjælp af et Cip-anlæg.

Virksomheden har gennemgået deres ugentlige procedurer for rengøring med cip. Set skema for denne rengøring fra d.

19/11-19 til 25/11-19. Vakuumfilter rengøres dagligt. Set udfyldt skema for rengøring af gulv i produktionslokale fra d. 9/11-19 til 13/11-19.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: produktionslokaler. Set skema af revisionsgennemgang.

Virksomheden har mundtligt beskrevet procedure ved tjek af bygninger. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: produktionslokaler. Set skadedyrsrapport fra eksternt firma fra d. 25/11-19 på Åhusevej 6. Da

virksomhedens produktion er sæsonbetonet, er der en koncentreret indsats i denne periode. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for si og metaldetektor. Set skema for registrering af udført kontrol ved si. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse af forurening af pesticider og tungmetaller. Ingen anmærkninger. Virksomheden har gennemgået indhold af

