

# Kontrolrapport

Virksomhed **RYNKEBY FOODS A/S**

Adresse Vestergade 30

Postnr./By 5750 Ringe

CVR-nr. 19982912 Aut.nr. 7316

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.	
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 <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	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opfølgning på virksomhedens anmeldelse om fund af ét skadedyr på kølelager med appelsiner.

Virksomheden er gennemgået af ekstern skadedyrsbekæmper inden Fødevestyrelsens tilsyn. Den eksterne skadedyrsbekæmper og dennes hund fandt ingen tegn på skadedyr. Virksomheden oplyser at alle paller med frugt har været flyttet, og der var ingen tegn på skadedyr under pallerne.

Virksomheden har inden Fødevestyrelsens tilsyn sektioneret de berørte lokaler, der er indvendigt skadedyrssikret imellem hinanden: kølelager til appelsiner, kølelager til grøntsager og æbler (lille køl), kølelager med tøndevarer (gl. køl) samt presseri. Virksomheden har spærret lager med appelsiner, lukket produktion ned i virksomhedens presseri, igangsat tømning, rengøring og desinfektion af presseri og kølelager til grøntsager og æbler (lille køl).

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomhedens plan for tømning, rengøring og desinfektion af de berørte lokaler: kølelager til appelsiner, kølelager til grøntsager og æbler (lille køl), kølelager med tøndevarer (gl. køl) samt presseri inden opstart af produktion i presseri og opbevaring af fødevarer i de 3 lagerlokaler.

Fødevestyrelsen vurderer at virksomhedens produktion af juice eliminerer enhver risiko for at de berørte juiceprodukter kan være sundhedsskadelige: Alle frugter gennemgås/sorteres manuelt på transportbånd, appelsiner vaskes med sæbe og skylles efterfølgende med rent vand, grøntsager og æbler vaskes med rent vand og rapses (skrælles) efterfølgende. Juicen pasteuriseres inden tapning på flasker.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring og desinfektion af følgende lokaler: kølelager med appelsiner, kølelager til grøntsager og æbler (lille køl), kølelager med tøndevarer (gl. køl) samt presseri. Virksomheden havde ved tilsynets start opstartet rengøring af presseri, og tømning af kølelager til

