

Kontrolrapport



Virksomhed **K-Salat**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3


Adresse Havnevej 32

Postnr./By 4591 Føllenslev

CVR-nr. 42155918 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	
Godkendelser m.v.	1
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 | |

Kontrolbesøget sker på baggrund af flere forbrugerhenvendelser.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret for kondens i kogerum og i pakkeri. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret for kondens i hakkerum og i mellemkøl. Følgende er konstateret: I hakkerum sås i loftet over hakkemaskinen og tilførbåndet, enkelte vanddråber, som straks blev fjernet.

Der kunne ikke konstateres dryp på produkterne. I

mellemkølerummet sås i loftet, på tværgående "bjælker", en del kondens med dryp på oplagrede vogne. Disse vogne var alle dækket med to lag plast, fastgjort til vognen. Der var ikke risiko for kontaminering af produkterne. Virksomheden har en plan for opsætning af ny ventilation i mellemkølerummet og afventer levering af lange aftørringsredskaber til fjernelse af kondens på loftet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for hygiejne under produktion og oplagring.

Nedkøling: Kontrolleret procedurer for nedkøling af pasta via interview af medarbejder i kogerummet, herunder dokumentation af sluttemperatur efter nedkøling. Ingen anmærkninger.

Fremmedlegemer: Kontrolleret virksomhedens procedurer for åbning af indpakning og kontrol med plastikrester efter åbning, i hakkerum sammenholdt med gentræningsprocedurer for medarbejdere i hakkerummet. Ingen anmærkninger.

Virksomheden fandt selv et stykke blå plastik fastkilet mellem knivblad og håndtag på kniv. Dette gav anledning til at virksomheden overvejer at udskifte knivene i hakkerummet. Kontrolleret testning af metaldetektor i praksis på pakkelinie 3. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevestyrelsen

28-08-2020

Dato

4 timer

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **K-Salat**

Adresse Havnevej 32

Postnr./By 4591 Føllenslev

CVR-nr. 42155918

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

Virksomheden forklarede mundtligt om arbejdsgangene for reklambehandling, herunder sager med fremmedlegemer. Virksomheden har arbejdsgange for information af medarbejdere, opfølgning på reklamationen og fremadrettede tiltag for at undgå gentagelser. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Periodisk rengøring: Stikprøvekontrolleret rengøring af ovenliggende konstruktioner som luftposer, rørføringer og kabelbakker i kogeområde, hakkeområde og i pakkeri, samt set virksomheden plan for periodisk rengøring. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Indretning: Kontrolleret personaleflow i forbindelse med personaleindgang, omklædning og hygiejnesluse, samt flow i forbindelse med adgang til kantine. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Dokumentation for risikoanalyse: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for fremmedlegemer i hakkerum med særligt fokus på plast samt risikoanalyse for fremmedlegemer i pakkeriet med særligt fokus på metal. Ingen anmærkninger. Virksomheden har udpeget metaldetektion i pakkeriet som CCP og plast i hakkerum som en god arbejdsgang. Ingen anmærkninger. Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for nedkøling i kogeafdelingen med udpegning af nedkøling som et OPRP. Ingen anmærkninger.

Dokumentation for overvågning af CCP og OPRP: Stikprøvekontrolleret virksomhedens dokumentation for metaldetektion i pakkeriet for indeværende måned samt dokumentation for nedkøling i køgerum i samme periode. Ingen anmærkninger.

CCP-procedurer: Gennemgået virksomhedens skriftlige procedurer for metaldetektion, herunder afvigelser. Disse stemmer overens med dokumentationsskema for metaldetektion og den praktiske udførelse af testning for metaldetektoren på pakkelinie 3. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: CVRnr: Kontrolleret at virksomhedens CVR nummer stemmer overens med registreringen hos Fødevarestyrelsen. Ingen anmærkninger.

Kontrolrapport

Virksomhed **K-Salat**

Adresse Havnevej 32

Postnr./By 4591 Føllenslev

CVR-nr. 42155918

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

Risikooplysninger: Opdateret virksomhedens risikooplysninger med Forarbejdning, bortset fra varmebehandling og røgning.