

# Kontrolrapport

Virksomhed **K. C. Frugt ApS**

Adresse **Hørskættens 30-32**

Postnr./By **2630 Taastrup**

CVR-nr. **14145389** Aut.nr. **5970**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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 <a href="http://www.findsmiley.dk">www.findsmiley.dk</a>

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<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: virksomhedens procedure for rengøring og sikring af at rengøring er acceptabel inden produktion herunder at man følger brugsanvisningen og skylles af efter endt rengøring m. chlorholdigt middel som anvendes på knive, bordoverflader, skæreblader og skiver m. knive ol. som kommer i kontakt m fødevarerne

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: faciliteter til hygiejnisk håndvask på 2 personaletoiletter, at toiletrum er forsynet med forrum, opbevaring af arbejdsbeklædning - i skabe i forrum. døre til toiletrum var ikke lukket i begge omklædningsrum, hvorved der er åben forbindelse til skabe m. arbejdsbeklædning, vurderet som bagatelagtig overtrædelse ved dette tilsyn.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Rengøring før opstart af følgende lokaler/udstyr: gulv, vægge i snitte/presserum, bordoverflader på metal borde i snitte/presse rum, skiver m. skæreblad samt alm. knive, synlige dele i en presse maskine, en vakum maskine, gulv, vægge og bånd til vaskede kartofler i kartoffelrum. Der er mindre belægninger af kalklign. materiale på skiver m skæreblad samt på alm. knive og et rullebord i presse rummet fremstår med synligt snavs, der er mindre grad af belægninger i transportbånd til kartoffelskræller -bånd der køre før vask af kartoflerne, vurderet som bagatelagtig overtrædelse ved dette tilsyn, det oplyses rullebordet er ude af brug og skiftes. generelt vejledt om muligheder for afkalkning og vurdering af frekvens for hovedrengøring ved produktionspause.

Virksomheden oplyser at vakuummaskine der ikke er rengjort af natholdet, rengøres af dagholdet inden brug jf. alm, praksis, hvor dagholdet sikre at rengøring er acceptabel inden produktionsstart

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: overflader på: en presse maskine (synlige dele),

# Kontrolrapport

Virksomhed **K. C. Frugt ApS**

Adresse Hørskæppen 30-32

Postnr./By 2630 Taastrup

CVR-nr. 14145389

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

metalborde i presse/snitteum, knive, skiver m. skær i presse/snitteum, skæreflader i presse/snitteum, vægge i presse/snitteum og kartoffelrum, bånd før og efter vask i kartoffelrum.

Der er mindre afskalninger i maling/lak på pressemaskine, et bord i presse/snitteum er med laminatoverflade som er defekt, der er afskalninger i gulvet i presse/snitteum og kartoffelrum, virksomheden oplyser af bordet udskiftes og at gulve er på vedligeholdelsesplan, hvorfor forholdet vurderes som bagatelagtig overtrædelse ved dette tilsyn.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram - procedure for rengøring, første afsnit, beskrivelse af skum rengøring af overflader. Andet afsnit beskriver forældet og ikke anvendt procedure for borde - og bør derfor fjernes, vurderet som bagatelagtig overtrædelse ved dette tilsyn.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarerhygiejne, herunder rengøringsprocedure og procedure for afskyldning af skumrengøringsmiddel inden produktion. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR. nr. og P. nr. jf. det hos FVST registrerede.