

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	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	1
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	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: dokumentation for udtagede analyse jf. mikrobiologi forordningen og prøveplan, 4 kvartal 2020, Hallide snitte aggregat - del af udstyr - analyse for listeria, samt Rødbedejuice og gulerods Julienne : E. coli, salmonella, listeria. Temperatur i kølerum, 1 stk. Procedure for sikring af temperatur ved transport. At toiletrum er forsynet med forrum og opbevaring af arbejdsbeklædning opbevares i skabe i omklædningsrum som reelt er forrum til toiletrum

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Rengøring under produktion af følgende lokaler/udstyr: afløb, bordoverflader, knive i snitterum/presesrum

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: overflader på borde, knive i snutterum, vægge, gulv i snitterum, kartoffelskrællerum, kartotoffelvender. Ingen anmærkninger. Der er mindre defekter i gulve, pt. er forholdet inden for det acceptable, og udbedres løbende.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse vedr. oplagring af kølevare. Der er ikke risikoanalyse for varermodtagelse som næsten udelukkende sker fra søstervirksomhed på samme matrikel, og der mangler risikoanalyse for transport men der kan redegøres for procedure, hvorfor forholdet vurderes som bagatelagtig overtrædelse ved dette tilsyn. Konkret vejledt om opdatering af risikoanalyse vedr. ovenstående samt de nye aktiviteter jf. ny, betinget autorisation.

Kontrolleret uden anmærkninger: risikoanalyse mikrobiologiske risici i juice samt snittet grønsager, risici E. coli, salmonelle, Listeria, placering i korrekt kategori i mikrobiologi forordningen, prøvehyppighed - fastsat til 4 /år men revideret jf. Corvir 19 nedlukningsperiode uden produktion i foråret. Vejledt om revision, ikke fortaget i 2019 og 2020, vurderet som bagatelagtig overtrædelse ved dette tilsyn

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden

Kontrolrapport

Virksomhed **K. C. Frugt ApS**

Adresse Hørskæppen 30-32

Postnr./By 2630 Taastrup

CVR-nr. 14145389

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: quidmærkning af kålmix

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Følgende er konstateret: virksomheden har ansøgt om ny autorisation grundet ændrede lokalebrug og ændrede aktiviteter, opdateret betinget autorisation fremsendes.

Virksomheden har i Corvir 19 lukke periode fremstillet supper ol., Denne aktivitet er ikke del af virksomhedens aktivitet, varen oplyses at den anvendes til personale mad. Vurderet som bagatelagt overtrædelse ved dette tilsyn, vejledt om at dersom der ønskes andre aktiviteter end de i autorisationen anførte bør den ansøges om reautorisation/opdatering af autorisation.

Kemiske forureninger: Kontrolleret virksomhedens procedurer for sikring mod dannelse af solanin i kartofler og at frugt til presning er i god stand så risiko for patulin mindskes



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

10-12-2020

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift