

Kontrolrapport



Virksomhed **KRAGERUP & KO ApS**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Adresse Ejby Industrivej 91

Postnr./By 2600 Glostrup

CVR-nr. 26855039 Aut.nr. 6692

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
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 www.findsmiley.dk

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 | |

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for nedkøling af varmebehandlede fødevarer herunder korrekt brug af termometer.

Kontrolleret temperatur i fond tilberedt dagen før og nedkølet. Temperaturen er målt til 3,0 grader med indstikstermometer.

Ingen anmærkninger

Kontrolleret arbejdsgang for varmebehandlet ret (champignoner) som under tilsynet blev sat til nedkøling 5 minutter efter tilberedning. Temperaturen blev målt til 9,1 grader efter 45 minutter med indstikstermometer. Ingen anmærkninger

Virksomheden nedkøler generelt i flade beholdere og små portioner ad gangen. Ingen anmærkninger

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for nedkøling.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram -herunder CCP for nedkølingsprocedurer

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for nedkøling for de seneste 3 måneder. Nedkølingskontrollen dokumenteres ugenlig.

Gennemgået procedurer for kalibrering/verificering af termometer - dette foretages en gang årligt. Ingen anmærkninger

26-05-2021

Dato

1 time 30 min.

Kontrollens varighed



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk