

Kontrolrapport

Virksomhed **KALU A/S**

Adresse Slagtehusgade 18A

Postnr./By 1715 København V

CVR-nr. 13744289 Aut.nr. 2255

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	1
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring på kølelager.

Temperatur, produkter.

Kontrolleret overholdelse af produktkrav til ferske kyllinger, herunder opretholdelse af kølekæden, fra modtagelse i ekspeditionen, opbevaring i kølerum og transport i egne kølebiler ud til kunder. Ingen anmærkninger

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Kølerum og tørvarelager. Vejledt konkret om hyppigere rengøring af fordamper i det store kølerum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Lokaler og udstyr, vedligeholdelse. Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: ekspedition, tørvarelager og kølerum. I disse lokaler er kontrolleret faste reoler, gulve, lofter, døre, dørkarme, afløb og fordampere. Vejledt konkret om udskiftning af reol med tydelig rust i ekspeditionen.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for november og oktober 2021 af varemodtagelse af kølepligtige fødevarer. HACCP-procedurer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram for indhold af nitrit i kødprodukter, således at særkrav om mindre tilsætning af nitrit overholdes.

Procedurer for krav til analyser for Salmonellaindhold, således at de ferske kyllinger der samhandles er testet fri for Salmonella. Kontrolleret procedurer for kontakt til leverandør samt afvisning af partier, der er testet positiv for tilstedeværelse af Salmonella eller ikke er blevet analyseret.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret virksomhedens procedurer for modtagekontrol af økologiske fødevarer hele og skiveskåret salami, herunder kontrol af gennemførelse og registrering af udført modtagekontrol. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

16-11-2021

Dato

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

