

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **KARUP KARTOFFELMELSFABRIK AmbA**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

AKK
Adresse Engholmvej 19
Postnr./By 7470 Karup J
CVR-nr. 16217719 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	1
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Virksomheden er besøgt i forbindelse med fund af E. coli i vandprøve udtaget fra vandtank, der anvendes som vandforsyning til den gamle fabrik. Virksomheden har fundet årsagen til forureningen, som skyldes et kortvarigt tilbageløb af procesvand (kondensat) til vandtanken. Der er iværksat en korrigerende handling, således at dette tilbageløb ikke fremover kan foregå. Virksomheden er i dialog med vandmyndighederne om kloring af vandtanken, således at vandet lever op til kravene til drikkevand.

Anvendelsen af vand er risikovurderet: I delprocesserne undergår kartoffelstivelsen er varmebehandling på ca. 160-170 grader C. Vandaktiviteten i det færdige produkt er på 0,7, hvilket hindrer mikrobiel vækst.

På baggrund af hændelsen er virksomhedens risikoanalyse med hensyn til mikrobiologiske forureninger gennemgået, jf. nedenfor.

Mikrobiologiske kriterier, prøveplaner: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden har forholdt sig til de fødevarer, der er omfattet af mikrobiologiforordningen.

At virksomheden har indplaceret fødevarerne i fødevarekategorier iht. bilaget til mikrobiologiforordningen.

Kartoffelmel (stivelse) har en vandaktivitet på 0,7 og det udvundne proteinpulver har en vandaktivitet på 0,6, hvormed der er tale om stabiliserede produkter i kategori 1.3.

At virksomheden har udarbejdet en prøveplan, der omfatter fødevarsikkerhedskriterier, herunder forekomst af E. coli og Listeria.

At virksomheden har fastlagt undersøgelser med en passende prøvefrekvens.

Mikrobiologiske kriterier, analysemetoder: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden ved undersøgelse af produktprøver i kategori 1.3 har udtaget det korrekte antal delprøver, som bliver undersøgt efter det korrekte kriterium.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

23-09-2022

Dato

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

**Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri**
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **KARUP KARTOFFELMELSFABRIK AmbA**

AKK

Adresse Engholmvej 19

Postnr./By 7470 Karup J

CVR-nr. 16217719

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

At virksomheden har fået prøverne undersøgt på et akkrediteret laboratorium.

At analysemetoden angivet på analyseattesten er en akkrediteret metode.

Mikrobiologiske kriterier, resultater og opfølgning: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden har dokumenteret resultaterne for undersøgelse af virksomhedens produkter, undersøgt for bl.a. E. coli og Listeria.

At virksomheden har en dokumenteret opfølgning herunder korrigerende handlinger ved utilfredsstillende analyseresultater for undersøgelse af de mikrobiologiske kriterier.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af lokaler/udstyr i den gamle fabrik, pakkeri og proteinfabrik.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af virksomhedens lokaler. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater. Flowdiagrammer for produktion af kartoffelmel og kartoffelprotein er set. Den mikrobiologiske risikoanalyse er set. Virksomhedens indplacering af produkter i fødevarekategori er gennemgået.

Mærkning og information: Kontrolleret for allergenmærkning: Virksomheden anvender natriumbisulfit, men dette allergen følger vandfasen og ender ikke i de færdige produkter.

Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Anvendelse af svovlsyre som teknisk hjælpestof til proteinfremstilling.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

23-09-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk