

Virksomhed **AP Grønt**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Kvinderupvej 2

Postnr./By 3550 Slangerup

CVR-nr. 75834128 Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	1
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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	

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: 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.

At virksomheden har udarbejdet en prøveplan, der omfatter fødevaresikkerhedskriterier og/eller proceshygiejnekrav i fødevarekategori,

At virksomheden har fastlagt undersøgelser med en passende prøvfrekvens for følgende fødevarekategorier og miljøprøver

Kontrolleret virksomhedens baggrundsdokumentation for styring af vækst af *Listeria monocytogenes* i spiseklare

fødevarer, der af virksomheden er indplaceret i kategori 1.2 stabiliserede produkter. Følgende fødevarer er kontrolleret:

Grøn kål, spinat og rucola for 2. kvartal.

Procedurer omkring fravær af fremmedlegemer herunder procedurer omkring påklædning og ting der må medtages i produktionen, samt visuel overvågning ved snitning.

Vejledt konkret om at få indskrevet procedurer i medarbejder håndbog omkring sygdom med maveproblemer. anbefaler at man bliver hjemme 2x24 timer efter symptomstop.

Kontrolleret flow for kålmix samt vandprøver for e-coli, kimtal og coliforme for vand der bruges i produktionen for 31-5-2024.

Ingen anmærkninger

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring hvor der produceres kålmix. Ingen anmærkning

Følgende er konstateret: Gulvet hvor plastikposerne med salat pakkes fremstår med snavs.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om rengøring

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

26-08-2024

Dato

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **AP Grønt**

Adresse Kvinderupvej 2

Postnr./By 3550 Slangerup

CVR-nr. 75834128

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Skadedyrssikring af port ved vareindlevering

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for opbevaring af snitte salat, produktionsvand samt et metal i færdigvarer, virksomheden har udpeget opbevaring af spiseklar salater og produktionsvand som OPRP. og metal i færdigvare produktet som CCP.

Kontrolleret dokumentation for egenkontrollens gennemførelse for metal detektor for 1-08-2024 til d.d. Ingen anmærkninger

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Medarbejdernes viden om, og instruktion i fødevarerhygiejne, herunder om smitteveje for fødevarerbårne sygdomme.

Se vejledning om forslag til styring omkring noro virus (Roskildesyge) under behandling af fødevarer.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed 1. led tilbage på rucola. Ingen anmærkninger

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter samt registrering af følgende særlige aktiviteter: samhandel

Varestandarder: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hjertesalat er mærket med oplysninger om oprindelsesland.

Kemiske forureninger: Kontrolleret virksomhedens procedurer for overholdelse af EU-grænseværdier for nitrat i salat. Virksomheden har verificerede procedurer og har fremvist sidste analyseresultat på nitrat i rucola salat  
Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

26-08-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift