

Virksomhed **AP Grønt**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Adresse Kvinderupvej 2

Postnr./By 3550 Slangerup

CVR-nr. 75834128 Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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	
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.

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask ved indgang til produktionen samt ved personalerum. Ingen anmærkninger.

Procedurer omkring brug af handsker i produktionsområde som overvåges omkring indkøb af handsker.

Procedurer omkring krav til fremmede personer der skal i produktionen herunder spørgsmål om sygdom.

Pakkeprocessen på linjen C1 gennemgået herunder 2 skyl, tørre oven med start varme og slut køling, scanner for fremmedlegemer og pakke proces.

Medarbejder har kun berøring med råvarer ved tømning af kasser, som foregår med kasser og der foretages en visuel kontrol.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af c1 produktionslinjen samt pakkerum ved c1 linjen. Der foretages en effektiv hovedrengøring dagligt med efterfølgende desinfektion af pakkelinjer. Mellem produkt skift foretages der er let rengøring, hvor maskinerne skylles igennem. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse på risikofaktor virus. Styres ved gode arbejdsgange som f.eks. procedurer omkring hygiejnisk håndvask og pligt omkring at anmelde sygdom. Procedurer omkring fravær 2x24 timer fra arbejde ved sygdom med mave problemer.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed 1. led tilbage på råvarer benytte i frisee, feldsalat, radicchio, rød mangol, pak choi, bulls blod, mideona, ruccola, rød og grøn cripsalat. Ingen anmærkninger

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødeveareaktiviteter

17-10-2024

Dato

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevestyrelsen

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