

Virksomhed **Frisksnit**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Hedelykken 14

Postnr./By 2640 Hedehusene

CVR-nr. 30496558 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.	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	
<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: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Risiko for forurening med tilsætningsstoffer i de fødevarer der produceres.

Vejledt konkret om sikring af, at omhældte tilsætningsstoffer til enhver tid kan identificeres, når de omhældes, herunder fx. at alle anvendte bøtter/spande mærkes tydeligt med, hvilket indhold der er i eller at omhældning undgås, så forkert anvendelse undgås.

Vejledt konkret om sikring mod forurening af spiseklare produkter i produktionen, både dem der er snittede og dem der er gjort klar til snitning, så der undgås fx sprøjt når der foretages spuling/rengøring af maskiner i umiddelbar nærhed.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af gulve under produktion i snittelokaler.

Vejledt om regler for rengøring i højden fx af ventilation og loftsplader over produktion.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for kemiske forureninger, herunder tilsætningsstoffer. Kontrolleret at relevante risici er beskrevet, samt at alvor og sandsynlighed er vurderet.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed et led tilbage på tilsætningsstofblanding til kartofler. Ingen anmærkning.

Kontrolleret mærkning af DANSKE GRYDEKLAR SOMMER KARTOFLER.

Følgende er konstateret: Ukogte afskallede kartofler klar til kogning er mærket med holdbarhedsangivelsen: "Sidste anvendelsesdato".

Varen skal mærkes med "Bedst før".

Virksomheden oplyser at mærkningen ændres.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

22-07-2025

Dato

2 timer 35 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

