

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	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Mikrobiologiske kriterier:

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden ved undersøgelse af produktprøver - Frugt (ubehandlet) skåret/kølet har udtaget prøver, som bliver undersøgt efter det korrekte kriterium.

At prøver til undersøgelse for Listeria, Salmonella og E.coli. i 2. halvår 2025 overholder gældende regler.

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 fødevaresikkerhedskriterie og proceshygiejnekrav, vare i fødevarekategori 1.2, 1.19, 2.5.1

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

Snittet frugt. Konkret vejledt om muligheder for hvordan prøveplan kan opsættes, herunder relevant gruppering af produkter og sikring af at alle produkttyper/grupper omfattes af prøveudtagning, samt tydelig angivelse af hvordan de enkelte produkttyper indplaceres i kategori. Der er pt. kun en gruppe snittet frugt men produceres: snittet frugt i lage, snittet frugt som dyppes og afdryppes og rå opskåret frugt.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom for besøgende i virksomheden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opbevaring ink. opbevaringstemperatur i færdigvarekøl.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lofter i stort produktionslokale.

Fødevestyrelsen

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

03-12-2025

Dato

1 time 55 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Virksomhed **Frisknit**

Adresse Hedelykken 14

Postnr./By 2640 Hedehusene

CVR-nr. 30496558

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Rum med håndtering af kartoffelproduktion. Gulve er med tydelige samlinger, der er vanskelige at rengøre, da de er ujævne. Kontrolleret at virksomheden har fastsat datoer for forventet udbedring i af gulve i vedligeholdelsesplan. Kontrolleret at karmgibs væg konstateret på sidste kontrolbesøg er udbedret med vaskbare overflader. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for aktiviteten - opbevaring af færdigvarer hvor virksomheden har fastsat kølekrav, alvor og snadsynlighed, udpeget til CCP1.

Dokumentation for udført temperaturkontrol i lager med færdigvarer (CCP1) for perioden november til d.d.

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: færdigpakkede æbletern er mærket med: Netto vægt, varebetegnelse, ingrediensliste, opbevaring krav, instruks om opbevaing efter åbning, holdbarhed, næringsdeklaration, producent, funktion af Tilsætningsstof E 300. Det er ikke klart ud fra datablad hvilken funktion E. 501 har i varen angivet i mærkning som antioxidant, konkret vejledt om muligheder for undersøgelse af funktion, for eksempel ved kontakt til leverandør af tilsætningsstof blandingen.

Tilsætningsstoffer m.v.: Kontrolleret fødevarer indeholdende tilsætningsstoffer. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kølekrævende æbletern (ikke varmebehandlede indeplaceret i kategori 4.1.2). Kontrolleret at to anvendte tilsætningsstoffer der anvendes til at dyppe æblerne i, er lovlige at anvende i det pågældende produkt. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: procedurer for afvejning og dosering af: tilsætningsstoffer (blandingsprodukt) som æbletern dyppes i.

Fødevarestyrelsen

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

03-12-2025

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift