

Kontrolrapport



Virksomhed **Kochens ApS**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Logistikvej 14

Postnr./By 5250 Odense SV

CVR-nr. 36914211 Aut.nr. 6336

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	
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, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
	Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr. Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se www.findsmiley.dk

Kontroltype og -aktivitet

- | | |
|---|---|
| ☒ Ordinær kontrol | ☐ Kontrollkampagne |
| ☐ Ekstra kontrol | ☐ Kædekontrol |
| ☐ Anden kontrol | |

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opbevaring af fødevarer på køl/frost herunder opbevaringstemperaturer i køle- og fryserum, opbevaring af fødevarer på tørvarelager, hygiejne under oplagring på køl og frost og tørvarelager, personlig hygiejne og hygiejniske håndvaskefaciliteter (varm vand, sæbe, aftørningspapir, sprit), gennemgået procedure for håndtering af returvarer (modtager ikke varer retur), procedure for affaldshåndtering.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: rengøring samt husorden af køle/fryselokaler, tørvarelager, aflæsningsområder samt rengøring af kølebil, fejning og vask af gulv, rengørings procedure for fej og vask af gulvet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: vedligeholdelse og skadedyrssikring af køle/fryserum, tørvarelager, læseområder, læserampe med porte, en kølebil, udendørsareal samt procedurer for vedligeholdelse på virksomheden.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan), virksomhedens skriftlig risikoanalyse og egenkontrolprocedurer for oplagring af frost- og kølevarer og tørvarer, ind- og udlæsning samt kontrol med temperaturer i frostlokaler og i kølerum og risikoanalyse for fødevarer som kommer fra EU, gennemgået procedurer og set dokumentation for: temperaturkontrol; varemodtagelse/afsendelse kontrol; rengøring, vedligeholdelse for perioden fra sidste år til d.d., skadedyrskontrol (set sidste skadedyrs kontrolrapporter af den 30.07.2020 og den 04.11.2020), ATP godkendelseskontrol, dokumentation for kontrol af kølebiler (temperatur overvågning, rengøring, vedligeholdelse) for perioden fra juni 2020 til d.d., set dokumentation for årlig revision af egenkontrolprogram (2020). Ingen anmærkninger
Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

08-01-2021

Dato

3 timer

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Kochens ApS**

Adresse Logistikvej 14

Postnr./By 5250 Odense SV

CVR-nr. 36914211

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) og risikoanalyse for nye aktiviteter-indfrysning af kød.

Virksomhedens egenkontrolprogram er tilstrækkeligt og velfungerende. Set tegninger over virksomhedens lokaler og gennemgået flowdiagrammer, infrastruktur og udstyr samt temperatur overvågning.

Kontrolleret system for sporbarhed og tilbagetrækning.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarerhygiejne og kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarerhygiejne i form af internkursus. Ingen anmærkninger

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: procedurer for kontrol af tilbagetrækning og elektronisk sporbarhedssystem med oplysning for at kunne spore fødevarer et led frem og tilbage samt mærkning af fødevarer.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Registrering som importør i forbindelse med kontrol af aktiviteten import og samhandel. Virksomheden er korrekt registreret til indførsel af fødevarer.

Virksomheden er gennemgået med henblik på fornyet autorisation. Afgørelse om autorisation fremsendes.

Følgende er kontrolleret: ændringer i virksomhedens aktiviteter ved at indrette et nyt frysekammer til indfrysning af kød og virksomhedens risikoanalyse/egenkontrol for ændringerne.

Virksomhedens autorisation omfatter følgende aktiviteter:

- Lager tørvarer, ikke kølekrævende, animalske og ikke animalske fødevarer.
- Lager, køle- og frostlager, kølekrævende, animalske og ikke animalske fødevarer.
- Indfrysning af animalske fødevarer.
- Engrossalg af animalske og ikke-animalske fødevarer

Virksomheden kan autoriseres til ovennævnte aktiviteter.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

08-01-2021

Dato