

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **KRAGERUP & KO ApS**

Adresse **Ejby Industrivej 91**

Postnr./By **2600 Glostrup**

CVR-nr. **26855039** Aut.nr. **6692**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret:
Hygiejniske håndvaskefaciliteter. Temperaturer i kølenheder.
Opbevaring, adskillelse og opmarkning af fødevarer på køl.
Mundtligt gennemgået brug af handsker i produktionen.
procedurer for returvarer: Kunder er instrueret i at kassere rester og evt. returvarer kasseres af køkkenet. Set godkendt desinfektionsmiddel og gennemgået brug heraf samt opbevaring. Mundtligt gennemgået og regler og køkkenets procedurer for korrekt opvarmning og nedkøling. Set resultater fra dokumentation af de mikrobiologiske kriterier for spiseklare fødevarer (karrysalat) og snittet frugt og grønt mht E. coli og Salmonella (rødkål). Vejledt om nye retningslinjer mht. fødevarer med kort holdbarhed (under 5 dage) hvor produktprøver er en konkret vurdering, men hvor det forventes at man overvåger forekomsten af Listeria ved udtagelse af miljøprøver, hvis man leverer til sårbare forbrugere. Henvist til opslaget "Find ud af, om virksomheden skal tage prøver for listeria, og lav en prøveplan", nærmere afsnittet "Særligt for fødevarer med kort holdbarhed (under 5 dage)" på fødevarestyrelsens hjemmeside. Kravene til dokumentation af mikrobiologiske kriterier på snittet frugt og grønt er uændret.
Ingen anmærkninger

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: Køkken, herunder gulve, vægge og udstyr. Frekevensrengøring bag og under inventar. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret: Virksomhedens mundtlige procedure for kalibrering af termometer i kogende vand. Vejledt generelt om at termometre brugt til kolde ting kalibreres i isvand. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret: Stikprøvevis dokumentation for gennemført egenkontrol på varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling samt årlig revision af egenkontrolprogram. Dokumentation for kalibrering af termometer. Ingen anmærkninger.

07-02-2023

Dato

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **KRAGERUP & KO ApS**

Adresse Ejby Industrivej 91

Postnr./By 2600 Glostrup

CVR-nr. 26855039

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret: CVR- og P-nummer via virk.dk. Ingen anmærkninger.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret: Set overensstemmelseserklæring på dressingbæger og papbowl med plasticliner. Virksomhedens brug af nævnte genstande i forhold til anvendelsesanvisninger. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

07-02-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk