

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **K. C. Frugt ApS**

Adresse **Hørskættens 30-32**

Postnr./By **2630 Taastrup**

CVR-nr. **14145389** Aut.nr. **5970**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	1
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ 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 uden anmærkninger: procedure til sikring af egnethed af vand, samt analyser for prøver af 17 maj 2023. Der er analyseret for kimal ved 22 C, 3 døgn men mangler den i risikoanalysen anførte prøve for kimal ved 37 C i 3 døgn, vejledt om opdatering/tilpasning af prøveplan, forholdet vurderet som bagatelagtig overtrædelse

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 (juice og snittet frugt/grønt) i fødevarekategorier iht. bilaget til mikrobiologiforordningen, placeret i 1.3 , 1.19 og 1.20, 2.5.1 og 2.5.2

At virksomheden har udarbejdet en prøveplan, der omfatter fødevaresikkerhedskriterier og proceshygiejnekrav.

At virksomheden har fastlagt undersøgelser med en passende prøvfrekvens for følgende fødevarekategorier og miljøprøver: 1.3 , 1.19 og 1.20, 2.5.1 og 2.5.2.

Mikrobiologiske kriterier, resultater og opfølgning: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden har dokumenteret resultaterne for undersøgelse af: Gulerodsstave, marts 2023, samt agurke (snittet) samt Juice (citron) i juni 2023 for E. coli, salmonella, Listeria.

At virksomheden har procedure for opfølgning herunder korigerende handlinger ved utilfredsstillende analyseresultater.

At virksomheden har procedurer for opfølgning på positive svaberprøver, hvor det er relevant.

At virksomheden analyserer tendenserne i testresultaterne og har procedurer for at træffe relevante foranstaltninger ved utilfredsstillende analyseresultater for følgende: E. coli (miljøprøver) Salmonelle, Listeria

11-07-2023

Dato

1 time 40 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 **K. C. Frugt ApS**

Adresse **Hørskættens 30-32**

Postnr./By **2630 Taastrup**

CVR-nr. **14145389**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: håndtering af kundeklager

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: faciliteter til hygiejnisk håndvask i snitte/presse afsnit, vand var ved fejl sat til koldt, vurderet som bagatelagtig overtrædelse, regulering sket ved tilsynet

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opbevaring af fødevarer under produktion

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: vedligeholdelse af borde samt gulvflade i snitte/presse rum

Følgende er konstateret: gulv fremstår med flader hvor beton er blotlagt, og der samles vand efter rengøring/produktion, bord ved juice presser er med rester af tape, lille skruenøgler fremstår med synlig rust. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomheden oplyser borden skiftes, der er bestilt nye, skruenøgler skiftes/renses og der er opmærksomhed på gulvfladerne hvor disse er slidt

Vejledt generelt om krav til overflader.

Kontrolleret overflader på dele til juicepreser, ingen anmærkninger

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse: vand brugt i produktion, vurdering af sandsynlighed samt alvor, konkret vejledt om mulig revurdering af alvor, pt. sat til lav.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for mikrobiologiske risici (E. coli, Salmonella, Listeria) alvor og sandsynlighed, snittet og presse frugt/grønt

Virksomheden oplyser at aktiviteten varmebehandling er ophørt og ikke genoptages.

Mærkning og information: Kontrolleret næringsdeklarationsoplysninger på dvs. typer snittet grønsager, mindre småfejl vedr. mængde af sukkerarter i gulerødder- revet vurderet som bagatelagtig overtrædelse. Ingen anmærkninger.

Varestandarder: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: at vare som sælges med betegnelse juice/saft overholder gældende regler

Fødevarestyrelsen

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

11-07-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift