

Virksomhed **Triofrugt ApS**

Adresse **Blomstervej 8**

Postnr./By **8381 Tilst**

CVR-nr. **20047593** Aut.nr.

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | |
| Uddannelse i hygiejne | |
| Mærkning og information | |
| 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, 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 | |

Fødevestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: adskillelsen af konventionelle fødevarer og økologisk fødevarer under produktion, OK. Virksomheden søger for at håndtere økologiske fødevarer først i produktionen, efterfølgende bliver de konventionelle fødevarer håndteret.

Hygiejne: Rengøring: Virksomheden sørger for adskillelse og rengøring mellem forskellige KO nr. og virksomheden har et eksternt rengøringsfirma som rengøre produktionsmaskinerne hver aften, OK.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende lokaler/udstyr og rengøring under og efter produktion af følgende lokaler/udstyr: maskine 2 ("flow pack" samlebånd til pakning af fødevarer) maskine 3 ("pose maskine") og maskine 4 ("ingefær maskinen").

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, virksomhedens repræsentant forlagde en risikovurdering for den forskellige former for frugt og grønt virksomheden modtager, herunder økologi OK. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens egenkontrol og risikoanalyse, OK.

Virksomheden er vejledt generelt om at opdatere deres risikoanalyse samt egenkontrol, OK.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens økologi certifikat, OK. Ingen anmærkninger.

Særlige mærkningsordninger: Ved kontrollens start blev der fremvist identifikations dokumentation samt retssikkerhedsblanket.

Virksomheden gør under kontrolbesøget Fødevestyrelsen opmærksom på at de har bedt om testrapporter fra en anden leverandør, hvor der er fundet indhold af pesticider. Der er udtaget fotodokumentation under kontrolbesøget for b.la. adskillelse af karantæne varer og for den levering virksomheden gør opmærksom på under selve kontrolbesøget. Virksomheden er vejledt til at tage kontakt til beredskabsvagten.

06-07-2022

Dato

3 timer 25 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift