

Kontrolrapport

Virksomhed **Tothaven**

Adresse **Torupvejen 2**

Postnr./By **3390 Hundested**

CVR-nr. **39103060**

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.	
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
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

13-07-2021



Tidligere kontrol

Dato	31-08-2020	
Dato	18-06-2020	
Dato	13-05-2020	
Mærkning og information		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået procedurer for modtagelse af mælk i spande i mejeriet, herunder ophældning, sensorisk bedømmelse af mælken, temperaturkontrol af mælken. Gennemgået procedurer for pasteurisering af mælk i 2 forskellige batch-pastueriseringskar, herunder brug af forskellige temperaturer og holdetider, afhængigt af hvad mælken skal anvendes til. Lagring af ost i modningsskab. Opbevaring af ost mm i køleskab i mejeri, i cafe (målt 4,8 grader) og i lille butik. Virksomheden har redegjort for fastsættelse af holdbarhedstider. Virksomheden udtager ikke mikrobiologiske prøver af færdigvare eller miljøprøver, hvilket heller ikke er noget krav. Vejledt virksomhedne konkret om listeria og prøveudtagning af produkter og miljø (svaberprøver).

Følgende er konstateret: Virksomheden oplyser, at kasserde produkter (fx. oste) tages over i privaten og derefter anvendes til fodring af dyr.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om håndtering af animalsk affald.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

2 timer 55 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Tothaven**

Adresse Torupvejen 2

Postnr./By 3390 Hundested

CVR-nr. 39103060

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

Mejerilokale og diverse udstyr, café, lille butik. Gennemgået procedurer for rengøring og desinfektion af gulve, herunder brug af godkendte desinfektionsmidler. Spande vaskes i opvaskemaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold og skadedyrssikring af følgende lokaler: mejerilokale, cafelokale, lille butik. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for bakterier, fysiske og kemiske forureninger. Vejledt virksomhedne konkret om udvidelse af risikoanalysen i forhold til vurdering af brug af danske frosne jordbær. Vejledt virksomheden konkret om at dokumentere at pasteurisering ved 63 grader C i 30 minutter er svarende til 72 grader C i 15 sekunder. Set procesdiagram for ost, for is og for yoghurt.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for mælkekriterier.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for produktion af ost og yogurt i juli i form af produktionssedler, hvor CCP 1 er angivet. Vejledt virksomheden konkret om at notere den målte pasteuriseringstemperatur udover tiden, som er angivet. På produktionsseddel fremgår også mælkeindvejeningsstemperatur og Ph under produktion. Set dokumentation for Ph i saltlage (opr. 6). Set analyseresultater for kimtal og antibiotika fra laboratorium udtaget hver 14. dage i perioden fra 17. marts 2021 og frem. Enkelte analyser mangler pga. fejl hos laboratoriet (set mail fra laboratoriet om dette). Virksomheden indberetter ikke kimtal og antibiotika til database men har resultaterne tilgængelige. Vejledt virksomheden konkret om udregning af geometrisk celletal, og om angivelse af korigerende handling i egenkontrollen, ved overskridelser af kimtal eller antibiotika. Virksomheden tager ikke selv antibiotika analyser, men har fuldt kendskab til brug af antibiotika, da det er egen gedebesætning, der udelukkende leverer mælk til mejeriet.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering af følgende særlige aktiviteter: samhandel, modtagelse af visse animalske fødevarer direkte fra primærproducenter. Opdateret risikooplysninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

13-07-2021

Dato

Kontrolrapport

Virksomhed Tothaven

Adresse Torupvejen 2

Postnr./By 3390 Hundested

CVR-nr. 39103060

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

Særlige mærkningsordninger: Vejledt virksomheden generelt om regler om økologi.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

13-07-2021

Dato

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift