

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **MattssonNielsen I/S**

Adresse **Rugmarken 10, byg. 9**

Postnr./By **3650 Ølstykke**

CVR-nr. **38785494** Aut.nr. **6289**

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opvarmning/nedkøling, produktion, påfyldning på flasker, etikettering samt opbevaring af fødevarer på køl og frost og tørvarelager.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: termometer, fyldemaskine, service, lokaler under produktion og kølerum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af lokaler ved varemodtagelse og vinduer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: vedligeholdelse af udstyr og redskaber. Konkret vejledt om reparation termometerledning, da det sorte er flosset.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) herunder risikoanalyse for virksomhedens produkter

Følgende er konstateret: Virksomhedens lønproduktionsprodukter som chili-limesauce, Smokey BBQ og andre saucer er ikke vurderet i en risikoanalyse. Forholdet

vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse idet virksomheden har forklaret at de gør det samme med hensyn til opvarmning og nedkøling og at de måler pH for hver batch og fødevarer.

Vejledt konkret om at have en skriftlig risikoanalyse og baggrundsdokumentation, når produkterne eller forholdene ændrer sig. Konkret vejledt om at beskrive holdbarhedsvurderinger, og hvilke parametre (pH, vandaktivitet, henkogning, uden for køl etc.) der er afgørende for valg af holdbarhed. Virksomheden har ikke dokumentation i form af mikrobiologiske analyser og Listeriakontrol. Konkret vejledt om at beskrive de mikrobiologiske kriterier og indplacering af fødevareprodukterne i f.eks kategori 1.3. Vejledt om Listeria på hjemmesiden.

Fødevarestyrelsen

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

05-10-2022

Dato

2 timer 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 **MattssonNielsen I/S**

Adresse **Rugmarken 10, byg. 9**

Postnr./By **3650 Ølstykke**

CVR-nr. **38785494**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Kontrolleret årlig revision af egenkontrolprogram. Følgende er konstateret. Virksomheden har ikke nået at revidere egenkontrolprogram selvom dette er beskrevet at skulle gøres i januar 2022. Vurderet til bagatel og vejledt om at der mangler beskrevet frekvens for dokumentation for opvarmning og nedkøling samt vurdering og korrigerende handling ved f.eks. for høj opbevaringstemperatur.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering. Kontrolleret at virksomhedens lønkunde er registreret til salg af fødevarer.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret regnskab for økologiske fødevarer [kontrol af løbende registreringer/ stikprøvekontrol af løbende regnskab med udgangspunkt i udvalgte produkt af færdigvarer creme brule/ kontrol af periodevise balanceopgørelser / sporbarhedskontrol med udgangspunkt i udvalgte produkter fløde/ kontrol af, at de fastlagte procedurer følges. Ingen anmærkninger. Konkret vejledt om at beskrive vurdering af differencen af balanceregnskabet og tilføje det i index og økologiegenkontrolprogram.

Virksomheden laver konventionelle lønarbejde, og dette er ikke beskrevet i økologiprocedure. Dette vil blive opdateret. Også beskrivelse af konventionelle fødevarer.

Fødevarestyrelsen

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

05-10-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift