Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed	**CHRISTAN VOLLSTEDT - SØNDERJYSKE**
	DIPLOMPØLSER ApS AF 01.01.2000
Adresse	Naffet 22
Postnr./By	6100 Haderslev
CVR-nr.	25046358 Aut.nr. 2030

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	
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

- [x] Ordinær kontrol
- [ ] Kontrolkampagne
- [ ] Ekstra kontrol
- [ ] Kædekontrol
- [ ] Anden kontrol

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret – Personlig hygiejne og helbred samt "husorden" under produktion – set procedure - kun pakning ved besøget, ingen fremstilling af kødprodukter.
Hygiejne under oplagring og indpakning og emballering af produkter. Vejledt omkring reglerne for overdækning i virksomhedens fryser.
Modtagelse af fersk kød – krav til leverandør (at de har et aut. nr) og set virksomhedens modtagekontrol, hvad de har fokus på og Kontrolleret temperatur af råvarer, færdigvarer.
Kontrolleret temperatur i fryserum, kølerum og set dokumentation for udført kontrol.
Varmebehandling/nedkøling/ph-målinger/AW- måling af virksomhedens produkter (procedure for hvordan det gøres –spurgt medarbejder og set virksomhedens termometer som bruges (er det kalibreret) fik vist hvordan virksomheden kalibrere deres måleudstyr og hyppigheden af det.
Fik forklaret virksomhedens procedure for fermentering af deres produkter og virksomhedens verificere deres målinger med analyser.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret - periodisk rengøring i virksomhedens produktionslokaler og rengøring af lokaler, udstyr m.v. som ikke kommer i kontakt med fødevarer i følgende lokaler – modtagelse, produktionslokalet, pakkerum, kølerum, saltrum, lager og rengøring af udstyr m.v. som kommer i kontakt med fødevarer, herunder genbrugsemballage i virksomhedens i de samme lokaler.
Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret Skadedyrssikring af virksomhedens bygninger og set virksomhedens rapporter fra eksternt skadedyrsfirma.
Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for risikoanalyse og HACCP-plan – set for modtagelse, fermentering.

09-02-2023	1 time 45 min.
Dato	Kontrollens varighed
Afleveret til	Tilsynsførendes underskrift

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

Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed	**CHRISTAN VOLLSTEDT -**
	SØNDERJYSKE
	DIPLOMPØLSER ApS AF 01.01.2000
Adresse	Naffet 22
Postnr./By	6100 Haderslev
CVR-nr.	25046358

Tilsynsførendes bemærkninger

Dokumentation for overvågning af CCP, OPRP som har afgørende betydning for fødevaresikkerhed - set for varmbehandling, ph-målinger.

Kontrolleret om virksomheden har beskrevet noget om Validering (om egenkontrollen virker efter hensigten) og om virksomhedens verifikation bliver udført og hvordan (efterprøvning af målinger)

Kontrolleret om virksomheden har noget om revision af deres egenkontrolprogram- dette er udført i januar 2023.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering af følgende særlige aktiviteter: Samhandel, økologi eksport 3. lande.

kontrolleret identifikationsmærkning samt forsegling på følgende varegrupper: Virksomhedens kødprodukter og fersk kød -gennemgået procedurer for kontrol med sundhedsmærkning/ identifikationsmærkning.

Ingen anmærkninger.

09-02-2023
Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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