

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Fujifilm Diosynth**

Biotechnologies

Kantine - Meyers Kantiner

Adresse Biogen Alle 1

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 26631521

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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	
	Udgået symbol. Vises for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

06-03-2023



Tidligere kontrol

Dato 20-01-2023	
Dato 04-07-2022	
Dato 14-03-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens procedurer til fremstilling af fermenterede fødevarer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden har procedurer for vurdering af kvaliteten af råvarer. Virksomheden sætter krav til deres leverandør i forhold til kvalitet.

At virksomheden anvender en velafprøvet opskrift.

Virksomheden har opskrifter som de følger, enkel delelementer revideres i forhold arbejdsgang sluttemperatur ikke kan holdes ved -1- 2C, rygning i kold røg i 3-4 dage, hvor virksomheden oplyser de ryger i 2 dage.

At virksomheden har procedurer til at revurdere opskrifter hvis disse ændres. Virksomheden har en grundopskrift, kan mundtlige redegøre for revurdere opskrifter. Virksomheden kan derudover fremvise en slagterbog med opskrifter på forskellige slags spegepølser.

At virksomheden anvender egnet starterkultur, virksomheden anvender poser med GDL og blanding krydderi og virksomheden doserer starterkulturer eller surhedsregulerende midler iht. forskrift. I opskriften står de skal bruge mellem 6-8 g.pr kg og på posen står der 8-10 g pr. kg.

At virksomheden har kontrolprocedurer der sikrer at fermenteringen skrider frem som den skal. pH måling af

Fødevarestyrelsen

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

2 timer 5 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

**Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri**
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Fujifilm Diosynth

Biotechnologies

Kantine - Meyers Kantiner

Adresse Biogen Alle 1

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 26631521

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

spegepølser, virksomheden anvender pH meter. Virksomheden måler pH i en spegepølse under kontrolbesøget som ligger mellem 5,8-6,1, dette kan evt. skyldes at virksomheden, at modning af spegepølser forgår i tørvare lager, har temperatur kan svinge. I opskriften hænges spegepølser til modning i mellem 10-12 C. Virksomheden oplyser at de fremadrettet har et køleskab til 12C, kun til spegepølser samt ændre GDL fra 8g pr. kg til 10g pr. kg som står på posen.

Virksomheden er vejledt om pH- måling er under 5,3 i slutproduktet/spegepølser samt kontrol af vægt i forhold til svind/ intern logbog som er beskrevet i egenkontrollen.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for fermentering af spegepølser, opskrifter, ph-måling, svind/tørretid, hakket kød/råvarer, røgning kold, opbevaring. Virksomheden har elektronisk egenkontrolprogram med dækkende risikoanalyse.

Fødevarestyrelsen

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

06-03-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk