

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Holm Pølser ApS**

Adresse **Møllegade 39**

Postnr./By **6430 Nordborg**

CVR-nr. **31745411** Aut.nr. **6234**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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	

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Særlig fokus mulighed for håndvask ved indgangen til virksomhedens produktions lokaler og brug af handsker, huer, rent arbejdstøj m.m. og spurgt ind til virksomhedens procedure.

Særlig fokus på virksomhedens medarbejderes hygiejne adfærd under produktionen og herunder krydskontamination.

Gennemgået virksomheden produktionsflow, om der er tydelig adskillelse mellem rå og spiseklare produkter samt adskillelse af arbejdsprocesser og personale. Kontrolleret om virksomheden har en procedure for produktionsrækkefølge, at virksomheden slutter af med de mest risikofyldte produkter ved produktion/pakning/ og har virksomheden taget højde for hvordan deres produkter opbevares i deres kølerum (halvt fabrikat og færdig varmebehandlet produkter)

Modtagelse af fersk kød – krav til leverandør (at de har et aut. nr) og set virksomhedens modtagekontrol, hvad de har fokus på - set virksomhedens modtagelse.

Temperatur, køle- fryserum – kontrolleret temperatur og set virksomhedens dokumentation for 2023.

Spurgt ind til virksomhedens tilbagetræknings procedure og set procedure.

Temperatur, produkter som fermenteres - fik forklaret virksomhedens procedure.

Modtagelse af returnerede varer – spurgt ind til om virksomheden har haft returvarer og set deres procedure.

Animalske biprodukter og virksomhedens affald – set virksomhedens affalds container- alt affald går til forbrænding.

Procedurer for genbrugsemballage i produktionen (eks. returkasser/kølebokse)

Rengørings- og desinfektionsmidler – set virksomhedens midler og fik forklaret hvordan de anvendes.

Allergener – kontaminering – fik forklaret virksomhedens procedure og vist hvordan krydderier håndteres.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret - periodisk rengøring i virksomhedens produktionslokaler og rengøring af lokaler,

13-04-2023

Dato

1 time 30 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 **Holm Pølser ApS**

Adresse Møllegade 39

Postnr./By 6430 Nordborg

CVR-nr. 31745411

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

udstyr m.v. som ikke kommer i kontakt med fødevarer i følgende lokaler – modtagelse, produktionslokalet, pakkerum, kølerum og rengøring af udstyr m.v. som kommer i kontakt med fødevarer, herunder genbrugsemballage i de samme lokaler - set kontrol for udført kontrol.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af virksomhedens modtagelse, produktionslokalet, pakkerum, kølerum.

Kontrolleret Skadedyrssikring af virksomhedens bygninger og set virksomhedens rapporter fra eksternt skadedyrsfirma for 2023.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for risikoanalyse og HACCP-plan – set for ikke varmebehandlet produkter, som er holdbarhed ved stuetemperatur.

Dokumentation for overvågning af CCP og GMP som har afgørende betydning for fødevarer sikkerhed - set for fermentering og saltning.

Verifikation - analyser, audit – har virksomheden dokumentation for at de har gennemgået deres egenkontrolprogram og har de fuldt op på deres analyser.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Mærkning og information: Kontrolleret obligatorisk mærkning på følgende produkter: 2 forskellige pølser.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produkterne er mærket med følgende obligatoriske oplysninger:

Oplysninger om ansvarlig virksomhed varebetegnelse, ingrediensliste efter faldende vægt (herunder funktionskategori samt E-Nr./navn på tilsætningsstoffer) allergene ingredienser er fremhævet visuelt

mængdeangivelse, nettovægt, holdbarhedsangivelse, særlige opbevarings- og næringsdeklaration

Fik vist og forklaret virksomhedens procedure for mærkning og set virksomhedens mappe med recepter og tilhørende datablade.

Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret: procedurer for afvejning og dosering af tilsætningsstoffer som bruges i virksomhedens pølser.

Ingen anmærkninger

Fødevarestyrelsen

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

13-04-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk