

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Arla Foods Amba**

Tistrup Mejeri

Adresse Vardevej 31

Postnr./By 6862 Tistrup

CVR-nr. 25313763 Aut.nr. M233

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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.	1
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 4

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

Hygiejne under produktion / beskyttelse mod kontaminering af oste:

Det indskræpes, at fødevarer i alle led skal beskyttes mod kontaminering, der kan gøre dem uegnede til konsum eller sundhedsfarlige.

Følgende er konstateret:

I flere oste, var der synlige spor af ostemider, samt ostemider.

Der var mørke skygger (kommenlignende) under overfladen af hele oste på lager. Nævnte oste var pakket i blå plast, hvor mider ikke kan falde ud / drysse, nævnte folie er indkøbt til samme formål oplyser virksomheden.

Ligeledes fremstod flere uemballerede oste med drys, og drys på ostehylder – virksomheden oplyser ved tilsyn, at dette stammer fra ostemider.

Ostemider er ikke tilsigtet, men fremkommer under lang tids lagring, virksomheden kan ikke redegøre for, hvor hurtigt ostemider kommer.

Det er Fødevarestyrelsens vurdering, at da det ikke er meningen, at ostemider skal være i osten, må det vurderes som en organoleptisk forandring, og produktet vurderes som uegnet til konsum, jf. artikel 14, stk. 2 litra b, og stk. 5 i fødevarerforordningen nr. 178/2002.

Foto taget til dokumentation.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi sælger ikke osten videre med ostemider, osten kommer til et andet Arla mejeri. Derudover er der udarbejdet en risikoanalyse (denne er ikke gennemgået ved tilsyn).

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden eller på udleverede/fremsendte retssikkerhedsblanket.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:Hygiejne under

22-05-2023

Dato

4 timer 40 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Arla Foods Amba

Tistrup Mejeri

Adresse Vardevej 31

Postnr./By 6862 Tistrup

CVR-nr. 25313763

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 4

produktion, indpakning, emballering oplagring af fødevarer, herunder krydssmitte fra overliggende områder fra skummesal til færdigt produkt.

I skummesal var et enkelt kar / beholder med rå mælk uden låg, over dette var der rør med kondens med risiko for dryp. Vejledt konkret om regler herfor, det er ved dette tilsyn vurderet under bagatelgrænsen.

Virksomheden kom ved tilsyn med løsning foreslag.

Følgende er kontrolleret uden anmærkning:

Set dokumentation for OPRP-antibiotika test i rå mælk for den 22. maj 2023.

Følgende er kontrolleret: Kontrol af mikrobiologiske kriterier.

Mikrobiologiske kriterier, prøveplaner:

Det indskræpes, at virksomheden, hvor det er relevant, skal foretage undersøgelse ud fra de mikrobiologiske kriterier, der er fastsat i bilag I, når den validerer eller verificerer, om dens procedurer baseret på HACCP-principper og god hygiejne praksis fungerer korrekt.

Følgende er konstateret: Arla har overordnet – for Arla lavet en risikoanalyse for overholdelse af Mikrobiologiske Kriterier.

Virksomheden har ikke vurderet hele sit produktsortiment i forhold til de mikrobiologiske kriterier og medtaget det i sin prøveplan. Virksomheden har ikke en prøveplan for færdigvare, der følger kravene i mikrobiologiforordningen.

Det indskræpes, at virksomheden skal beslutte, hvilke prøver, der skal udtages af færdigvarer, samt hvor hyppigt det er relevant at udtage stikprøver, medmindre der i bilag I er fastsat specifikke prøveudtagningsfrekvenser, i så fald er prøveudtagningsfrekvensen mindst den, der er fastsat i bilag I til forordningen. Virksomheden træffer denne beslutning som led i dens procedurer baseret på HACCP-principper og god hygiejnepraksis.

Virksomheden oplyser, at de ikke har i udtaget Listeria prøver i færdigvare råmælksost 2021. I 2022 uge 33 dag 1 har virksomheden udtaget Listeria prøver i færdigvare råmælksost dog er det kun 1 prøve udtaget.

Jf. virksomheden prøveudtagnings plan for Listeria udtages Listeria i færdigvare råmælksost hvert ½ år.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det samler vi op på.

Fødevarestyrelsen

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

22-05-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Arla Foods Amba**

Tistrup Mejeri

Adresse Vardevej 31

Postnr./By 6862 Tistrup

CVR-nr. 25313763

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 4

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden eller på udleverede/fremsendte retssikkerhedsblanket.

Vejledt generelt om reglerne i mikrobiologiforordningen.

Vejledt konkret med eksempler på, hvordan virksomheden kan følge reglerne og dokumentere overholdelsen.

Ved tilsyn den 29. september 2022 blev virksomheden vejledt om følgende:

Vejledt generelt om reglerne:

I Mikrobiologiforordningen, og indplacering af produkter jf. mikrobiologiforordningen.

Pooling af prøver, og beskrivelse af kriterierne, dokumentation og metoder.

Opdatering af prøveplan. For overfladebehandling af oste der lagres over lang tid, så overfladebehandling fremstår intakt, og oste er beskyttet i hele lagringsperioden.

Hvornår Fødevarestyrelsen skal underrettes ved afvigelser ved positive Listeria prøver.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Datablad for oste kit og Chees Coating.

Der er ved tilsyn konstateret begrænset skimmel på enkelte hele oste klar til emballering, virksomheden oplyste, at ved meget skimmelvækst blev det børstet af. Virksomheden har ikke udarbejdet en risikoanalyse for forholdet.

Vejledt generelt om regler for beskyttelse af fødevarer mod kontaminering. Det er ved dette tilsyn vurderet til under bagatelgrænsen.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Kontrolleret rengøring af lokaler og udstyr i følgende områder: Fra skummesal til færdigprodukt.

Følgende er konstateret: I to lagerlokaler med emballerede oste ses døde insekter på gulvet i nærheden af yderport. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af lokaler, hvor der opbevares fødevarer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Kalibrering og verificering af udstyr der anvendes til antibiotikatest: Set dokumentation for den 22. maj 2023.

Fødevarestyrelsen

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

22-05-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Arla Foods Amba**

Tistrup Mejeri

Adresse Vardevej 31

Postnr./By 6862 Tistrup

CVR-nr. 25313763

Tilsynsførendes bemærkninger

side 4 af 4

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler og udstyr i følgende områder: Fra skummesal til færdigprodukt.

Vejledt generelt om vedligeholdelse af udstyr herunder truck der anvendes på lager til, at vende oste.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Set dokumentation for CCP-pasteurisering mælk: Set dokumentation for perioden 15., 16., 17. og 22. maj 2023, samt dokumentation for tryk og flow i pasteur for samme periode.

Emballage m.v.: Kontrolleret kontaktmateriale til fødevarer er egnet: Ved tilsyn anvendte virksomheden malerrulle og malerbakke til at påføre Cheese Coating. Virksomheden kunne ikke fremvise overensstemmelses erklæring for egnethed af kontaktmaterialet. Vejledt generelt om regler herfor, det er ved tilsynet vurderet til under bagatelgrænsen.

Fødevarestyrelsen

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

22-05-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk