

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Thise Mejeri, Bovbjerg**

Ostelager

Adresse Gammel Damsgårdsvej 6 A

Postnr./By 7620 Lemvig

CVR-nr. 12425694 Aut.nr. 5335

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	
☒ 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: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejne under coatning og vending af oste samt under vask af oste i vaskemaskine, hygiejne under modning og oplagring af oste.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens gode arbejdsgange for begrænsning af procesforureningen PAH ved fremstilling af røget ost.

Mikrobiologiske kriterier, prøveplaner: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden har forholdt sig til de fødevarer, der er omfattet af mikrobiologiforordningen.

At virksomheden har indplaceret fødevarerne i fødevarekategorier iht. bilaget til mikrobiologiforordningen.

At virksomheden har udarbejdet en prøveplan, der omfatter 1.3, 1.21 [fødevaresikkerhedskriterier] og 2.2.2

[proceshygiejne-kriterier] i hårde oste,

At virksomheden har fastlagt undersøgelser med en passende prøvfrekvens for følgende fødevarekategori: hårde oste.

Produktprøver udtages i Thise, og ikke på lageret i Bovbjerg.

Der tages ikke miljøprøver, ingen anmærkninger.

Mikrobiologiske kriterier, analysemetoder: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden ved undersøgelse af produktprøver af hårde oste for kriterier 1.3, 1.21 og 2.2.2 har udtaget det korrekte antal delprøver, som bliver undersøgt efter det korrekte kriterium.

At virksomheden har fået prøverne undersøgt på et akkrediteret laboratorium.

At analysemetoden angivet på analyseattesten er en akkrediteret metode.

Mikrobiologiske kriterier, resultater og opfølgning: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden har dokumenteret resultaterne for undersøgelse af Vesterhavssost, undersøgt for fødevaresikkerhedskriterier 1.3. og 1.21 og

16-06-2023

Dato

1 time 45 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 **Thise Mejeri, Bovbjerg**

Ostelager

Adresse Gammel Damsgårdsvej 6 A

Postnr./By 7620 Lemvig

CVR-nr. 12425694

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

proceshygiejne kriterier 2.2.2 fra december 2022.

At virksomheden analyserer tendenserne i testresultaterne og har procedurer for at træffe relevante foranstaltninger ved utilfredsstillende analyseresultater for følgende parametre: 1.3, 1.21 og 2.2.2.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende udstyr, som kommer i direkte kontakt med fødevarer: Ostevaskemaskine, røgovn, ostereolvender, ostereoler.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Ostelager og produktionslokaler med døre og porte, insektfælder. Gennemgået seneste skadedyrsrapport for gnavere og insekter fra skadedyrsbekæmper fra 15. juni 2023, ingen anmærkninger. Gennemgået procedure for kalibrering af måleudstyr (termometre og fugtmålere) internt i Thise, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for mikrobiologiske kriterier samt for procesforurening (PAH).

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

16-06-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift