

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **HB Kødgrøst Aps**

Adresse **Kirstinehøj 75**

Postnr./By **2770 Kastrup**

CVR-nr. **30549309** Aut.nr. **2734**

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Salmonella. Virksomheden oplyser, at der ikke er salg af fersk kød til Sverige, Norge m.m.

Ingen anmærkninger

Hygiejne under produktion eller oplagring.

Kontrolleret hygiejnisk opbevaring i råvarekølerum, kartonkølerum og pålægsrum. Gennemgået procedurer for optøning af frossen fjerkrækød. Virksomheden optøer i et kartonkølerum, der har en temperaturstyring, der sikrer en temperatur på maksimalt 4C. Ingen anmærkninger
Vejledt konkret om, at i beskrivelse af optøning skal produkttemperaturen i fersk fjerkrækød være maksimalt 4C i engrosledet, ikke 5C.

Returnering.

Gennemgået virksomhedens procedurer for returnering af kød og kødvarer fra detailvirksomheder. Ingen anmærkninger

Hygiejne: Vedligeholdelse: Indretning (struktur og udstyr), herunder lys.

Gennemgået vedligehold af maskiner, der har direkte kontakt med fødevarer i skærestuen. Ingen anmærkninger

Lokaler og udstyr, vedligeholdelse.

Gennemgået skærestuen, råvarekølerum, kartonkølerum, varemodtagelse og pålægsrum. Gennemgået vægge, gulve, lofter, døre, dørkarme, porte, afløb, fastmonterede hylder og fordampere i disse lokaler. Vejledt konkret om at gulve i produktionslokaler skal være glatte og afvaskeligt.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for udpegning af kritiske kontrolpunkter. Der er i HACCP-planen udpeget to CCP'er: Lokaletemperatur i opskæringsrum, produkttemperatur af kød i proces i opskæringen. Virksomheden overvåger og nedskriver dagligt lokaletemperaturen for følgende kølerum. kartonkølerum, pålægsrum og råvarekølerum. Dette må betyde, at de er udpeget som kritiske kontrolpunkter, men dette fremgår ikke af HACCP-planen. Vejledt konkret om sammenhæng mellem HACCP-plan og den daglige overvågning.

27-06-2023

Dato

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **HB Kødgros Aps**

Adresse **Kirstinehøj 75**

Postnr./By **2770 Kastrup**

CVR-nr. **30549309**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for 1. januar til dags dato for overvågning af lokaletemperatur for kølerum. råvare, karton og pålæg.

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

Mærkning og information: Oprindelsesmærkning (svin, fjerkræ og får).

Gennemgået oprindelsesmærkning for svinekød, virksomheden oplyser der udelukkende forhandles dansk svinekød. Stikprøvevis kontrolleret færdigvarekølerum for oprindelsesmærkning af indgående svinekød. Ingen anmærkninger

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

Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: procedurer for afvejning og dosering af tilsætningsstoffet E331 til tilberedt kød. Virksomheden modtager en færdigblandt frikadelleblanding, hvortil der er tilsat E331. Genenmgået datablad for denne blanding. E331 må tilsættes q.s. til produktet.

Fødevarestyrelsen

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

27-06-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk