

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **GRISOGKO ApS**

Adresse **Niels Bohrs Vej 5**

Postnr./By **6100 Haderslev**

CVR-nr. **30713400** Aut.nr. **5461**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
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.	
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 3

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret -
Hygiejne under produktion, herunder krydssmitte i
virksomhedens produktionslokaler.

Kontrolleret opbevaring af indpakningsmateriale (risiko for
kontaminering) Kontrolleret emballagen bruges under
produktionen – (særlig fokus på Indpakning og emballering
under produktion).

kontrol med temperaturen i fødevarer under produktionen og
som oplagres og om de rutinemæssigt overvåger efter
retningslinjerne i egenkontrolprogrammet -set virksomhedens
procedure og fik forklaret denne.

Kontrolleret virksomhedens baggrundsdokumentation for
styring af vækst af *Listeria monocytogenes*.

Mikrobiologiske kriterier, prøveplaner: Følgende er
kontrolleret:

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

At virksomheden har indplaceret fødevarerne i
fødevarekategorier iht. bilaget til mikrobiologiforordningen
(virksomheden har indplaceret i kategori 1.2 og 1.3 (styret
vækst, stabiliserede produkter). Vejledt virksomheden omkring
produkter i 1.9 Fjerkrækøddprodukter.

Virksomheden har udarbejdet en prøveplan, der omfatter
fødevaresikkerhedskriterier og proceshygiejne kriterier i
fødevarekategori, at virksomheden har fastlagt undersøgelser
med en passende prøvfrekvens for deres fødevarekategorier
og miljøprøver.

Mikrobiologiske kriterier, analysemetoder: Følgende er
kontrolleret: at virksomheden ved undersøgelse af
produktprøver [1.2 og 1.3] 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.

08-08-2023

Dato

2 timer 15 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 **GRISOGKO ApS**

Adresse Niels Bohrs Vej 5

Postnr./By 6100 Haderslev

CVR-nr. 30713400

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

At prøver til undersøgelse for Listeria fra forarbejdningsområder og udstyr (miljøprøver) er blevet udtaget og undersøgt efter en egnet metode.

Mikrobiologiske kriterier, resultater og opfølgning: Følgende er kontrolleret: At virksomheden har dokumenteret resultaterne for undersøgelse af [fødevarekategori/produkttyper], undersøgt for [fødevaresikkerhedskriterier] og [proceshygiejnekrævier] i perioden 2023.

At virksomheden har dokumenteret opfølgning herunder korrigerende handlinger ved utilfredsstillende analyseresultater for undersøgelse af fødevarekategori undersøgt for fødevaresikkerhedskriterier.

At virksomheden har procedurer for opfølgning på positive svaberprøver, hvor det er relevant.

At virksomheden analyserer tendenserne i testresultaterne og har procedurer for at træffe relevante foranstaltninger ved utilfredsstillende analyseresultater.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring – set virksomhedens procedure og dokumentation. Gået rundt om virksomhedens bygninger.

Kontrolleret om virksomheden har egen transportmidler? og hvordan de vedligeholdelses - alt transport af fødevarer fra virksomheden, foregår af transport firmaer ude fra og virksomheden laver stikprøvevis kontrol med disse - fik forklaret virksomheden procedure.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret - Dokumentation for (flow) risikoanalyse og HACCP-plan for virksomhedens fremstilling/pakning af fuld kogte produkter.

Dokumentation for overvågning af CCP og hvilke CCP'er virksomheden har og hvordan de har fundet frem til dem og kontrolleret om virksomheden kan redegøre for deres GMP som har afgørende betydning for fødevaresikkerhed og hvordan virksomheden får de gode arbejdsgange ud til deres medarbejdere, der udfører arbejdsopgaven - set dokumentation for de sidste 2 måneder.

Fødevarestyrelsen

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

08-08-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **GRISOGKO ApS**

Adresse Niels Bohrs Vej 5

Postnr./By 6100 Haderslev

CVR-nr. 30713400

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

08-08-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk