

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **N C NIELSEN BALLING A/S**

Adresse **Nørregade 66**

Postnr./By **7860 Spøttrup**

CVR-nr. **41118814** Aut.nr. **6976**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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	

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: 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 fødevaresikkerhedskriterier og proceshygiejnekriterier i fødevarekategori 1. 19 og 2.5.1, snittede frugter og grønsager (spiseklare)

At virksomheden har fastlagt undersøgelser med en passende prøvfrekvens på 2 gange årligt for følgende fødevarekategorier 1.19 og 2.5.1.

Mikrobiologiske kriterier, analysemetoder: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden ved undersøgelse af produktprøver 1.19 og 2.5.1. 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 fødevarekategori 1.9 snittet udskåret frugt og grønt er undersøgt for fødevaresikkerhedskriterier og kategori 2.5.1 for proceshygiejnekriterier i 2023. Virksomheden udtager prøver 2 gange årligt henholdsvis i første og andet halvår.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opvarmning/nedkøling. Gennemgået procedurer for varmebehandling og nedkøling af varmebehandlede fødevarer,

25-10-2023

Dato

2 timer 15 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 **N C NIELSEN BALLING A/S**

Adresse Nørregade 66

Postnr./By 7860 Spøttrup

CVR-nr. 41118814

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

herunder at der anvendes egnet termometer med indstik samt korrekt brug af termometer.

Virksomheden har forklaret at varmebehandlede fødevarer fyldes i gastrobakker og store sorte plastbakker (bulkpakninger) hvor temperatur måles, og disse sættes i blæstkøler med nedkøling til produkttemperatur er under 10 grader. Gastrobakker med nedkølede fødevarer overflyttes til kølerum eller fryserum. Kontrolleret temperatur i virksomhedens kølerum og fryser. Set håndtering af fødevarer ved fremstilling af salater og anretning af pålægsfæde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Køkken og serveringslokale med buffetområde. I køkken er der monteret insektnet ved vinduer som åbnes, der sættes plexiglas i døråbning mellem køkken og serveringslokale ved luk. Der udføres løbende overvågning for skadedyr af pedel og der er opsat fælder- kasser udendørs.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Indstiktermometere. Vejledt konkret om kalibrering af indstiktermometre.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varmebehandling og nedkøling.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan), med egenkontrolprocedurer for varmebehandling til 75 grader og nedkøling fra 65 til 10 grader på maksimal 4 timer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for perioden juli til oktober 2023 for kontrol af varmebehandling og nedkøling.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

25-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift