

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Thise Mejeri A.m.b.a.**

Adresse **Sundsørevej 62**

Postnr./By **7870 Roslev**

CVR-nr. **12425694** Aut.nr. **M123**

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.	
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	☐ Kontrolkampagne
☒ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Interviewet medarbejdere i henholdsvis skummetsal og bæger tapperi i forbindelse med produktion af lactosefri skyr. Herunder kontrolleret procedurer for udtagelse af prøve til kontrol af lactoseindhold og procedurer til frigivelse af lactosefri skyr. Ok.

Interviewet medarbejder i tapperi, omkring procedurer for rengøring og registrering for at undgå krydskontamination med allergen i forbindelse med produktion af syrnede produkter, hvor allergenet "mysli" er pakket separat i forhold til mælkeproduktet. Ok.

Set medarbejder demonstrerer procedurer for måling af laktoseindhold på LactoSens ved tapning. Kontrolleret opbevaring og holdbarhedsdato på LactoSens kit. Ok.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Rengøring af følgende lokaler/udstyr: Kvittering af rengøring i tapperi, i forbindelse med produktion af latosefri skyr. Ok.

Rengøringsprocedurer i forbindelse med produkter, hvor der kan ske krydskontamination med allergenet "nødder". Ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået seneste skadedyrsrapport. Set trendkurver for registreringer af flyvende insekter.

Kontrolleret og interviewet medarbejder i forbindelse med procedurer for modtagelse af varer og åbning af porte. Ok.

Kontrolleret procedurer i forbindelse med forebyggelse af flyvende insekter. OK.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram OPRP'er for produktion af laktosefri produkter. Ok.

18-12-2023

Dato

3 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk