

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Løgismose Mejeri & Fødevarer**

A/S

Afdeling Mejeri

Adresse **Ny Vestergade 2**

Postnr./By **5672 Broby**

CVR-nr. **21924679** Aut.nr. **M180**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	
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	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens procedure for hygiejnisk produktions flow/adskillelse af aktiviteter.

Det indskræpes at fødevarer skal beskyttes mod kontaminering.

Følgende er konstateret: medarbejder, der producerer rød pesto, håndterer i samme arbejdsgang afvejning af råvarer, hvor medarbejderen håndterer ydre emballage (papkasser), berører håndtag på 1000L tanke med råvarer, berører råvarer ved udtømning til hakkemaskine samt berører pesto i hakkemaskine ved udtømning til vogn uden at vaske hænder før direkte produkt kontakt, med risiko for kontaminering af produkterne.

Der blev observeret at medarbejder, der producerer rød pesto, skifter handsker, når handskerne fremstår beskidte, men der udføres ikke foregående hygiejnisk håndvask med indirekte risiko for kontaminering af produkterne.

Der blev observeret at medarbejder, der tapper rød pesto, skifter handsker inden håndtering af tappemaskine og primær emballage, men der udføres ikke foregående hygiejnisk håndvask, med indirekte risiko for kontaminering af produkterne.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: vi ændrer vores procedurer for håndvask i forbindelse med handskeskift, for medarbejdere der håndterer uemballerede fødevarer.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomhedens skriftlige tilbagetrækningsprocedurer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

Fødevarestyrelsen

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

10-01-2024

Dato

3 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Løgismose Mejeri & Fødevarer

A/S

Afdeling Mejeri

Adresse Ny Vestergade 2

Postnr./By 5672 Broby

CVR-nr. 21924679

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: pestoafdeling.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens flow og risikoanalyse for pestoproduktion (procestrin forberedelse af komponenter, fremstilling og tapning).

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for CCP1 måling af pH.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for CCP1 måling af pH for produktion af rød pesto dags dato.

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

10-01-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift