Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **BF-OKS A/S**

Adresse Mejerivej 14
Postnr./By 5874 Hesselager
CVR-nr. 65990210 Aut.nr. 2134

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.	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

- [x] Ordinær kontrol
- [ ] Kontrolkampagne
- [ ] Ekstra kontrol
- [ ] Kædekontrol
- [ ] Anden kontrol

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret: virksomhedens prøveplaner, der omfatter fødevaresikkerhedskriterier og proceshygiejnekriterier, herunder om virksomheden har forholdt sig til de fødevarer, der er omfattet af mikrobiologiforordningen.
Følgende er konstateret: virksomheden har ikke indplaceret spiseklare produkter i forhold til om de er stabiliserede eller ikke-stabiliserede over for listeria monocytogenes og virksomheden har ikke udtaget prøver af alle spiseklare produkttyper.
Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.
Vejledt generelt om regler for indplacering af fødevarer i fødevarekategorier iht. bilaget til mikrobiologiforordningen.
Følgende er kontrolleret: håndvaskeforhold.
Følgende er konstateret: der mangler varmt vand i virksomhedens håndvask i hakkerum, håndvask ved indgang i virksomhed ved kantine virker ikke, der er ikke håndvaskefaciliteter i alle lokaler, hvor der håndteres letfordærvelige fødevarer (pølsemageri/saltrum) eller er risiko for kontaminering af fødevarer (ved knivrum/krydderirum).
Flere af håndvaskene er ikke udstyret med haner, der er udformet så kontaminering hindres.
Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.
Vejledt generelt om regler for håndvaske.
Føllende er kontrolleret: hygiejne i produktionslokaler.
Følgende er konstateret: i virksomhedens skærestue og tilstødende lokaler ses kondens i loft, men kondens blev ikke observeret dryppe på produkter.
Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.
Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: vægge, lofter og gulve i virksomhedens lokaler. Ingen anmærkninger. Vejledt generelt om regler for udstyr.

17-01-2024
Dato

4 timer 15 min.
Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **BF-OKS A/S**

Adresse Mejerivej 14
Postnr./By 5874 Hesselager
CVR-nr. 65990210

Tilsynsførendes bemærkninger

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og egenkontrol er gennemgået og vurderet dækkende for virksomhedens aktiviteter.
Følgende er konstateret: Kontrolleret flow for ikke-varmebehandlede produkter (røget dyrekølle), virksomheden mangler procestrin frostopbevaring af råvarer samt optøning. I risikoanalysen for samme produkter er der beskrevet at der er køl under salttumbling og at der er temperaturstyring under procestrin tørring/røgning, hvilket virksomheden oplyser at der ikke er. I HACCP-plan for samme produkter mangler procestrin røgning. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.
Vejledt konkret om løsningsmuligheder for tilretning af risikoanalyse og HACCP-plan.
Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens autorisation, herunder virksomhedens faciliteter og aktiviteter. Ingen anmærkninger. Fødevarestyrelsen har ændret udformning af autorisationsskrivelsen. Der fremsendes en ny autorisationsskrivelse til virksomheden.
Virksomheden autoriseres med hovedbranchen: Fremstilling af animalske produkter - kød. Virksomheden opskærer følgende dyrearter: kvæg, svin, fjerkræ, får, opdrættede og vildtlevende hovdyr, hakker og producerer spiseklare kødprodukter samt tilberedt kød.
Virksomheden autoriseres til følgende aktiviteter: opskæring, hakket kød, forarbejning af kødprodukter, tilberedt kød, genindpakning samt køle- og frostlager.
Virksomheden samhandler animalske produkter. Ingen anmærkninger.
Følgende lokaler er kontrolleret: Indgang (herreomklædning), dameomklædning, 2 toiletter, forrum, varemodtagelse (paplager), plukkølerum, ostekølerum, store frostrum, pålægskølerum, pålægsslicerum, pakkeri (til varetur), færdigvarekøl, kølerum (produktionsrum), dybtrækker/vacuumpakker, kølerum til salt og færdigvarer, optøningsrum, nedkølingskølerum, indfrysning, hakkerum, produktionslokale med skæreafdeling, salt/røgrum, røgovn med forrum, pølsemageri, lille kølerum til fersk kød, lille kølerum (anvendes til udstyr), skinkerum med forrum, oksemodningsrum, kassevaskerum, lokale til returemballage, tørvarelager, krydderirum, sliberum, kontor/pedelrum. Kantinefaciliteter på 1. sal. Bygning med kontorfaciliteter. Kølebiler.
Kontrolleret virksomhedens CVR-nr. og p-nummer. Ingen anmærkninger.

17-01-2024
Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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