Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed	**CHRISTAN VOLLSTEDT - SØNDERJYSKE**
	DIPLOMPØLSER ApS AF 01.01.2000
Adresse	Naffet 22
Postnr./By	6100 Haderslev
CVR-nr.	25046358 Aut.nr. 2030

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.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	1
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:
* 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 (styret vækst, stabiliserede produkter). Virksomheden har udarbejdet en prøveplan, der omfatter fødevaresikkerhedskriterier, at virksomheden har fastlagt undersøgelser med en passende prøvefrekvens for deres fødevarekategorier og miljøprøver - virksomheden har valgt at udtage alle prøver som straks prøver.
* Mikrobiologiske kriterier, analysemetoder: Følgende er kontrolleret: at virksomheden ved undersøgelse af produktprøver [1.2] 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. 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

28-02-2024	1 time 55 min.
Dato	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	**CHRISTAN VOLLSTEDT -**
	SØNDERJYSKE
	DIPLOMPØLSER ApS AF 01.01.2000
Adresse	Naffet 22
Postnr./By	6100 Haderslev
CVR-nr.	25046358

Tilsynsførendes bemærkninger

[fødevarekategori/produkttyper], undersøgt for fødevaresikkerhedskriterier i perioden [2023/24]. 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 har procedurer for at træffe relevante foranstaltninger ved utilfredsstillende analyseresultater.

*Virksomhedens tiltag for fremmedlegemer – ingen i 2024

* Vand (drikkevand, procesvand, vandbehandling) – Spurgt ind til følgende og vejledt virksomheden.

– Hvordan virksomheden holder sig opdateret på vandværkets analyser af drikkevandskvaliteten af det vand, der leveres til virksomheden,

– at sikre, at rengøring på virksomheden også omfatter regelmæssig rengøring af studser, haner, koblinger m.m.

– at slanger til rengøring og andet, der tilkobles tappehaner, ikke kan forurene,

– at alt arbejde med ledningssystemet på virksomheden udføres af autoriserede personer,

– at der ikke er blinde ender i ledningssystemet og

– at gennemskylle virksomhedens ledningssystem om nødvendigt før genstart af produktion efter et længere produktionsstop, fx ferier, weekender osv.

Vejledt om at hvis virksomheden ændrer ledningssystemet, fx ved ombygning, eller begynder at bruge tappesteder, som ikke har været brugt i længere tid, skal virksomheden sikre, at vandet stadig er fødevaresikkerhedsmæssigt forsvarligt. Virksomheden kan ved prøvetagning sikre, at rør og haner ikke afgiver stoffer til drikkevandet. Set analyse for 2023 og hvor i produktionen de udtages.

* Tilbagetrækning – set virksomhedens procedure og spurgt ind til om de har haft nogle i 2023/24

* Vejledt virksomheden omkring indplacering i forhold til forordningen og vist virksomheden hvor de kan finde reglerne.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret – *Rengøring af udstyr m.v. som kommer i kontakt med fødevarer, herunder genbrugsemballage.

*periodisk rengøring i virksomhedens produktionslokaler og rengøring af lokaler, udstyr m.v. som ikke kommer i

Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed	**CHRISTAN VOLLSTEDT -**
	SØNDERJYSKE
	DIPLOMPØLSER ApS AF 01.01.2000
Adresse	Naffet 22
Postnr./By	6100 Haderslev
CVR-nr.	25046358

Tilsynsførendes bemærkninger

kontakt med fødevarer i følgende lokaler – modtagelse, produktionslokaler, pakkerum, kølerum, fryser.
Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret- Lokaler og indretning - at opbevaring og håndtering af fødevarer foregår i lokaler, der er indrettet til formålet. Lokalerne er passet til virksomhedens aktiviteter, så det ikke giver hygiejniske problemer.
Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret - Dokumentation for (flow) risikoanalyse og HACCP-plan for virksomhedens fremstilling/pakning af kødprodukter.
*Dokumentation for overvågning af CCP og hvilke CCPer 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 medarbejder, der udfører arbejdsopgaven - set dokumentation for de sidste 2 måneder
Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret –
*Sundhedsmærkning/Identifikationsmærkning på både deres animalske råvarer og deres kødprodukter som skal ud af virksomheden.
Kemiske forureninger: Følgende er kontrolleret – Fik forklaret hvilke produkter virksomheden fremsstiller og drøftet eventuelt milighed for pesticider i disse produkter.

Ingen anmærkninger
Andet: 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.

28-02-2024
Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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