

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **HB Kødgrøst Aps**

Adresse **Kirstinehøj 75**

Postnr./By **2770 Kastrup**

CVR-nr. **30549309** Aut.nr. **2734**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	1
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

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: hygiejne under oplagring i kølerum 1 og kølerum 2 samt fryserum. Fødevarerne opbevares indpakket og i lukket emballage uden risiko for kontaminering fra omgivelserne.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden oplyser at de har købt sig til et eksternt firma som står for rengøringen. Rengøringsfirmaet anvender både rengørings- og desinfektionsmiddel. Denne rengøring foregår efter endt dagsproduktion og omhandler lokaler, udstyr og knive.

Desinfektionsmiddel findes i produktionslokalet, er placeret således at kontaminering af råvarerne undgås og anvendes af medarbejderne i løbet af dagsproduktionen ved behov.

Virksomheden redegør mundtligt for den korrekte anvendelse af desinfektionsmidlet.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: rumtemperatur i produktionslokalet (7,7 grader), temperatur i kølerum 1 (-1,2 grader) og kølerum 2 (-1,3 grader).

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende lokaler/udstyr: produktionslokale, knive i produktionsrum, bordflader i produktionsrum.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: pakkerum, produktionsrum, kølerum 1, kølerum 2, fryserum og lager (indpakning, emballage og krydderier).

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring under produktion af følgende lokaler/udstyr: knive, bordplader og hakkemaskine i produktionsrum.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring før opstart af følgende lokaler/udstyr: produktionsrum med tilhørende knive, bordplader og hakkemaskiner.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for rengøring og

Fødevarestyrelsen

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

15-12-2023

Dato

1 time 55 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 **HB Kødgros Aps**

Adresse Kirstinehøj 75

Postnr./By 2770 Kastrup

CVR-nr. 30549309

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

temperaturkontrol fra sidste kontrolbesøg og frem til dags dato.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varemodtagelse, opbevaring, optøning og rå hakket kød.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) modtagelse, opbevaring og rå hakket kød.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevare.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Medarbejdernes viden om, og instruktion i fødevarehygiejne, herunder om smitteveje for fødevarebårne sygdomme.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering af følgende særlige aktiviteter: samhandel.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: korrekt anvendelse af identifikationsmærket på virksomhedens egne færdigpakkede produkter. Korrekt udformning af identifikationsmærket og korrekt autorisationsnummer anvendt.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret virksomhedens procedurer for modtagekontrol af økologiske fødevarer, herunder kontrol af gennemførelse og registrering af udført modtagekontrol. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret regnskab for økologiske fødevarer: kontrol af periodevise balanceopgørelser, sporbarhedskontrol af økologisk okseentrecote og kontrol af, at de fastlagte procedurer følges. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret rengøring, identifikation samt adskillelse mellem økologiske og konventionelle fødevarer ved opbevaring og transport. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret overholdelse af kravene til transport af økologiske fødevarer fra virksomheden, herunder identifikation og eventuelle ledsagedokumenter. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret at økologirapporten og dens egenkontrolprocedurer er dækkende for virksomhedens aktiviteter, herunder om forudsætningerne for økologirapporten er uændrede. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

15-12-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk