

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Gert Nielsen A/S**

Adresse **Stamholmen 140B**

Postnr./By **2650 Hvidovre**

CVR-nr. **13892237** Aut.nr. **2095**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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 3

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Temperatur, produkter.

Kontrolleret: Produkttemperatur stikprøvevis kontrolleret på forskellige batch af hakket kød

Det indskærpes, at hakket kød straks efter hakning og indpakning skal nedkøles til en indre temperatur på 2C og dette skal fastholdes under oplagring og transport.

Følgende er konstateret: Med indstikstermometer målt produkttemperaturen til 3,5 C og 5,4C.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi indarbejder en ny nedkølingsprocedure for hakket kød og vil fremover dokumentere produkttemperaturen. Billeddokumentation taget.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Krav til hakket kød, tilberedt kød, maskinsepareret kød og kødprodukter.

Kontrolleret virksomhedens råvare til hakket kød, svinekød og oksekød. Det indskærpes at kølet svinekød anvendt til hakning skal fremstilles senest 6 dage efter slagting.

Følgende er konstateret: Kontrolleret slagtedato på et parti hakket svinekød, dette er slagtet den 29. november og er således anvendt 7 dage fra slagting, dette parti er brugt som råvare dags dato og der var stadig kartoner på lager.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får vi straks styr på. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået virksomhedens procedurer for adskillelse af produktgrupper og dyreart. I hakket rummet anvendes forskellige maskiner til oksekød, svinekød, indmad, tatar. Virksomheden nulstiller ikke hakkemaskiner i løbet af en produktionsdag og derfor har virksomheden vurderet, at al hakket oksekød produceret samme dag vil være omfattet af en eventuel tilbagetrækning.

Mikrobiologiske kriterier, prøveplaner: Følgende er kontrolleret

06-12-2023

Dato

3 timer 35 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Gert Nielsen A/S**

Adresse **Stamholmen 140B**

Postnr./By **2650 Hvidovre**

CVR-nr. **13892237**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

uden anmærkninger:

At virksomheden har forholdt sig til de fødevarer, der er omfattet af mikrobiologiforordningen.

At virksomheden har indplaceret fødevarerne i fødevarekategorier iht. bilaget til mikrobiologiforordningen.

At virksomheden har udarbejdet en prøveplan, der omfatter Salmonella og E.coli og total kim i hakket kød, At virksomheden har fastlagt undersøgelser med en passende prøvefrekvens hakket kød.

Mikrobiologiske kriterier, resultater og opfølgning: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden har dokumenteret resultaterne for undersøgelse af hakket kød, undersøgt salmonella og E.coli/total kim i oktober 2023. Ugentlige analyser kontrolleret. Ingen anmærkninger

Mikrobiologiske kriterier, analysemetoder: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger

At virksomheden ved undersøgelse af produktprøver for hakket kød har udtaget det korrekte antal delprøver, som bliver undersøgt efter det korrekte kriterium.

At virksomheden har fået prøverne undersøgt på et akkrediteret laboratorium.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Indretning (struktur og udstyr), herunder lys.

Kontrolleret vedligeholdelse af diverse hakkemasiner i hakkerummet. Kontrolleret vægge, lofter, døre, afløb i hakkerummet. Ingen anmærkninger

Virksomhedens egenkontrol: Risikoanalyse.

Kontrolleret risikoanalysen for hakning af kød. Ingen anmærkninger

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for november 2023 af produkttemperatur af hakket kød efter pakning. Vejledt konkret om, at dette punkt bør være opstillet i HACCP-planen som et OPRP eller CCP, da virksomheden har valgt dokumentation af produktet.

Mærkning og information: Hakket kød (mærkning med fedt og kollagen indhold).

Stikprøvevis kontrolleret mærkning af kollagen/kødprotein forholdet og fedtindholdet. Virksomheden angiver det som "Fedt mindre end" Vejledt konkret om at ordlyden skal være "Fedtindhold under..." og vejledt konkret om, at ordlyden for Kollagen-/ kødproteinforholdet skal være "Kollagen-/ kødproteinforholdet under".

Kontrolleret virksomhedens dokumentation for at indholdet angivet er baseret på analyser. Ingen anmærkninger

Kontrolleret obligatorisk mærkning på følgende produkter: hakket kød. Følgende er kontrolleret uden

Fødevarestyrelsen

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

06-12-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Gert Nielsen A/S**

Adresse **Stamholmen 140B**

Postnr./By **2650 Hvidovre**

CVR-nr. **13892237**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

anmærkninger: Produkterne er mærket med følgende obligatoriske oplysninger:

Oplysninger om ansvarlig virksomhed, varebetegnelse, mængdeangivelse, nettovægt, holdbarhedsangivelse og særlige opbevarings- og anvendelsesforskrifter.

Godkendelser m.v.: Sundhedsmærkning/identifikationsmærkning.

Kontrolleret opsætning og anvendelse af identifikationsmærke på forskellige færdigpakkede produkter af hakket kød. Ingen anmærkninger

Særlige mærkningsordninger: Sporbarheds- og oprindelsesmærkning af oksekød

Kontrolleret mærkning af hakket oksekød. Følgende er konstateret: Virksomheden angiver fremstillingsland som Holland på flere partier produceret dags dato. Da virksomheden tidligere har mærket korrekt og de oplyser, at der ved revidering af etiketter er sket fejl ved linjeskift og en linje er forsvundet, er forholdet under de foreliggende omstændigheder, vurderet som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om mærkning af hakket kød.

Fødevarestyrelsen

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

06-12-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk