

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Øllingegaard Mejeri

Adresse Borupvej 69

Postnr./By 3320 Skævinge

CVR-nr. 17995030 Aut.nr. M306

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	
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	

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Hygieniske håndvaskeforhold i

skummesal og indvejning. Opbevaring af færdigvarer i

færdigvarekøl, herunder stikprøvekontrol af temperatur.

Opbevaring af tørvarer og kartonner på tørvarelager.

Temperatur i silo med rå mælk (aflæst på display). Tapning af

kakaomælk på tappemaskine, herunder opbevaring af kapsler i

lukket beholder i tilknytning til tappemaskinen. Tapning af

havredrik med manuel aftapning. Virksomheden har redegjort

for procedurer for tilberedning og pasteurisering af ismix,

herunder indstilling af temperatur, samt overvågning af

temperatur, tryk og flow.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Omklædningslokale i stueetagen, skummesal, laboratorium,

centrifugerum, rum med fryser, 2 tappehaller,

indvejningslokale, tørvarelager, stort kølelager. Virksomheden

har redegjort for procedurer for rengøring (cip) af mobile tanke

og tilhørende slanger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold og

skadedyrssikring af følgende lokaler: Omklædningslokale i

stueetagen, skummesal, laboratorium, centrifugerum, rum

med fryser, 2 tappehaller, indvejningslokale, tørvarelager,

stort kølelager. Ingen anmærkninger. Vejledt virksomheden

konkret om vedligeholdelse af afskallende maling i loft i hjørne

af skummesal, udbedring af småhuller i gulvet i store tappehal,

samt udbedring af lunke ved gulvrist i mellemgangen.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for salmonella i rå mælk (fra mejeribranchekoden). Virksomhedens dokumentation

af egenkontrollens gennemførelse og resultater for

pasteurisering (temperatur og tryk) for produktion af ismix den

24. og 26. april 2024, og for temperatur i færdigvarekøl for april

26-04-2024

Dato

2 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 **Øllingegaard Mejeri**

Adresse **Borupvej 69**

Postnr./By **3320 Skævinge**

CVR-nr. **17995030**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

2024.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr., fødevareaktiviteter, gældende autorisation samt registrering af følgende særlige aktiviteter: samhandel.. Stikprøvekontrol af Id-mærkning på dagens produktion af chokolademælk og havredrik.

Fødevarestyrelsen

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

26-04-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk