

Kontrolrapport



Virksomhed **Allegårdens Opskæring og**

Pølsemageri Engros

Adresse Melbyvej 34

Postnr./By 5471 Søndersø

CVR-nr. 14343547 Aut.nr. 5886

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

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget
	Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr. Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se www.findsmiley.dk

Kontroltype og -aktivitet

- | | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens dokumentation for overholdelse af de mikrobiologiske kriterier. Set dokumentation for overholdelse af mikrobiologiske kriterier for e-coli, salmonella, aerobe kimental samt listeria for lammerullepølse, paté, hakket lammekød, hakket kyllingekød (juli 2017). Ingen anmærkninger. Vejledt generelt om regler for prøveudtagningsmetoder

jf. mikrobiologiforordningen, herunder regler for antal delprøver, metode for prøveudtagning, mv. Vejledt konkret med løsningsmuligheder om metoder til prøveudtagning for listeria i miljøet.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: transport (generel hygiejne og temperatur), vandkvalitet, opbevaring af desinfektionsmidler i pølsemageri samt hygiejnisk opbevaring af emballage og indpakningsmateriale i pølsemageri/pakkerum.

Kontrolleret procedurer for spegepølseproduktion, herunder procedurer for måling af pH og tørresvind.

Kontrolleret hygiejne under oplagring på køl og frost i pølsemageri samt i krydderikum, herunder hygiejnisk adskillelse og opbevaringstemperatur. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret håndvaskefaciliteter i pølsemageri, herunder at der er varmt rindende vand, sæbe og papir til tørring af hænder. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring i pølsemageri, herunder periodisk rengøring af overliggende strukturer samt stikprøvevis kontrolleret rengøring af lokaler og udstyr med og uden direkte kontakt med fødevarer i produktionsområde og pakkerum. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret rengøring af transportmiddel, uden anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring af pølsemageri. Ingen anmærkninger.

Stikprøvevis kontrolleret vedligeholdelse af udstyr og redskaber i pølsemageri, uden anmærkninger.

Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler og indretning, herunder



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

17-11-2017

Dato

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Allegårdens Opskæring og**

Pølsemageri Engros

Adresse Melbyvej 34

Postnr./By 5471 Søndersø

CVR-nr. 14343547

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

lys, gulve, vægge og loft i pølsemageri/produktionsområde. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret vedligeholdelse af transportmiddel, uden anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for udført egenkontrol for CCP'er (pH/tørresvind) for produktion af kyllingspegepølse m/fennikel/chili samt klassisk lammespegepølse for samtlige produktioner i 2017. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret CCP procedurer for CCP opbevaringstemperatur, uden anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Mærkning og information: Kontrolleret mærkning, herunder stikprøvevis kontrolleret fremhævelse af allergener på færdigpakkede produkter. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Stikprøvevis kontrolleret mærkning med identifikationsmærke på færdigpakkede produkter, uden anmærkninger.

Risikooplysninger opdateret. Ingen anmærkninger.

Særlige mærkningsordninger: Særlige mærkningsordninger kontrolleret, herunder evt. brug af betegnelsen glutenfri, mærkning med nøglehullet samt markedsføring med økologi. Virksomheden markedsfører sig ikke med glutenfri, nøglehulsmærket eller økologi. Ingen anmærkninger.

Tilsætningsstoffer m.v.: Kontrolleret virksomhedens procedurer for lagesaltning af kødprodukter med anvendelse nitrit. Ingen anmærkninger.

Emballage m.v.: Kontrolleret at vacuumposer til indpakning er egnet til formålet samt kontrolleret procedurer for indhentning af overensstemmelseserklæringer/oplysninger fra leverandør. Ingen anmærkninger.
