

# Kontrolrapport



Virksomhed **Mammen Mejerierne A/S**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Afdeling	Søvind		
Adresse	Haldrupvej 2A		
Postnr./By	8700 Horsens		
CVR-nr.	69980015	Aut.nr.	M308

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
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 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 <a href="http://www.findsmiley.dk">www.findsmiley.dk</a>

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	

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejne under produktion af hytteost, herunder risiko for krydssmitte og afdækning af ostekar. Emballering af hytteost samt hygiejne under oplagring på færdigvarelager, herunder temperatur. Set dokumentation for udtagning af prøver i hht. mikrobiologiforordningen (listeria og koagulaseresistente stafylokokker) for for 4. december 2017 og januar 2018. Set to indvejesedler med registrering af temperatur på rå mælk. Gennemgået procedurer for varmebehandling af rå mælk (pladepasteur) og flødedressing (batchpasteurising). Gennemgået procedure for udskilning og udvejning af fodervalle og set handelsdokument med registrering af pH til eksempel.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Rengøring under produktion af følgende lokaler/udstyr: produktionslokaler og pakkerum til hytteost.

Følgende er konstateret: Begyndende skimmelvækst i gulvfuger. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for skimmelvækst i produktionslokaler.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Indretning af lokaler, herunder hensigtsmæssigt flow. Kontrolleret at port ved udlæsserrampe og skummesal slutter tæt.

Følgende er konstateret: Der er begyndende afskallende maling i fetapakkerum. Lokalet er ikke i anvendelse under tilsynet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om vedligeholdelse.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret at virksomhedens autorisation og registreringer er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Virksomheden oplyser at der ikke modtages colostrum. Ingen anmærkninger