

Kontrolrapport

Virksomhed **Mammen Mejerierne A/S - afd.**

Kløvborg

Adresse Storegade 70

Postnr./By 8765 Kløvborg

CVR-nr. 69980015 Aut.nr. 6203

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
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 www.findsmiley.dk

Kontroltype og -aktivitet

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer:

Fulgt op på indskærpelse af 08.03.2018: Forholdet er bragt i orden: Kasserede oste beregnet til smelteostproduktion er fjernet fra lokalet beregnet til rene ostekasser. Ingen bemærkninger hertil.

Gennemgået procedurer for omklædning og anvendelse af rent arbejdstøj. Virksomheden oplyser, at der etableres omklædningsfaciliteter på 1. salen i forbindelse med kommende ændringer af bygning og produktion/vareudvalg. Kontrolleret opbevaring af indpakkede oste i kølerum og emballage i etiketteringsrum, herunder afstand til vægge samt håndtering af kasser før og efter vask. Vejledt konkret om at opbevare rene og urene kasser i separate lokaler af hensyn til risiko for krydsforurening mellem kasserne samt at lokalet på rampen kun anvendes til opbevaring af rene kasser umiddelbart før udlæsning. Ingen bemærkninger hertil.

Hygiejne: Vedligeholdelse:

Kontrolleret vedligeholdelsesstandard af lokaler og udstyr i kølerum, lokaler til rene og urene kasser samt lokale til udstyr/inventar. Virksomheden er opmærksom på at lukke hul efter rørgennemføring i væggen mellem lokalet til kassevask samt lokalet med udstyr/inventar. Kontrolleret dokumentation for overvågning af skadedyr for perioden 13.11.2017-02.05.2018. Ingen bemærkninger hertil.

Godkendelser m.v.:

Godkendelsesvilkår kontrolleret, herunder indretning og anvendelse af lokaler i henhold til nuværende autorisation til opbevaring samt pakning/opskæring. Vejledt konkret om, at hvis anvendelsen af lokalene ændres, således at pakning/opskæring flyttes til andre lokaler end oprindeligt ansøgt om ved autorisationen, er det en væsentlig ændring af indretningen, hvilket kræver ny autorisation, se tillægsside.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

17-05-2018

Dato

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed

