

# Kontrolrapport



Virksomhed **Allegårdens Opskæring og**

**Pølsemageri Engros**

Adresse Melbyvej 34

Postnr./By 5471 Sønderød

CVR-nr. 14343547 Aut.nr. 5886

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol          | <input checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol           | <input type="checkbox"/> Kædekontrol                |
| <input checked="" type="checkbox"/> Anden kontrol |   |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Hygiejne under produktion eller oplagring: Gennemgået virksomhedens flow og hygiejne under produktion af varmrøgede kyllingebryst fra udpakning af råvare til pakning af færdigvare. Ingen anmærkninger.

Rengørings- og desinfektionsmidler: Kontrolleret at 2 forskellige rengøringsmidler er egnet til formålet. Ingen anmærkninger.

Virksomheden anvender ikke desinfektionsmiddel på baggrunde af gode resultater på rengøringsprøver. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring i produktionslokaler. Ingen anmærkninger. Virksomheden forklarede mundtligt om rengøringsprøver, herunder indkubation og vurdering af resultater. Ingen anmærkninger.

Virksomheden tager månedlige prøver. Kontrolleret virksomhedens dokumentation for prøveudtagning for rengøringsprøver. Følgende er konstateret: Virksomheden kan ikke fremvise dokumentation for resultater af prøveudtagning, da virksomhedens elektroniske egenkontrollsystem ikke fungerer, grundet en fejlbehæftet opdatering fra udbyders side. Dokumentation for fejlbehæftet opdatering fremvist. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse i produktionslokaler herunder inventar. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for *Listeria monocytogenes*. Virksomheden har patogene bakterier med i risikoanalysen, men har ikke specificeret hvilke, herunder *Listeria monocytogenes*. Forholdet betragtes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Stikprøvekontrolleret virksomhedens baggrundsdokumentation for vækst af *Listeria monocytogenes* i følgende spiseklare fødevarer spegepølse, der af virksomheden er indplaceret i kategori 1.3 (stabiliserede produkter): Virksomheden kan fremvise dokumentation for tørresvind og pH i to typer



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

27-09-2018

Dato

4 timer

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

spegepølse.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for prøveudtagning af miljøprøver til analyse for Listeria. Virksomheden tager månedlige prøver. Følgende er konstateret: Virksomheden kan ikke fremvise dokumentation for resultater af prøveudtagning, da virksomhedens elektroniske egenkontrolsystem ikke fungerer, grundet en fejlbehæftet opdatering fra udbyders side. Dokumentation for fejlbehæftet opdatering fremvist. Forholdet betragtes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomheden forklarede mundtligt om procedurer for udtagning og kontrol af miljøprøverne. Ingen anmærkninger. Ydet konkret vejledning om løsningsmuligheder for anvendelse af svampe til udtagning af prøver på større overflader samt tilføjelse af prøver i afløb og vaccuummaskine.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for prøveudtagningsplan samt procedurer for udtagning af prøver til analyse for Listeria monocytogenes for spiseklare produkter. Følgende er konstateret: Virksomheden har kun udtaget 1 prøve en gang årligt i 2017 og 2018, grundet meget lille produktion < 1 tons om året. Analyserne gav ikke anledning til bemærkninger. Forholdet betragtes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Ydet generel vejledning om antal prøver og frekvenser for udtagning af prøver til analyse for Listeria monocytogenes.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer for indplacering af produkter i fødevarerkategori. Spegepølse og frosne produkter er indplaceret i kat. 1.3 og varmrøget kyllingebrystfilet er placeret i kat. 1.2 ikke styret vækst, grundet manglende dokumentation for styret vækst.

Mærkning og information: Stikprøvekontrolleret mærkning med krav om varmebehandling inden fortæring på marineret kylling. Ingen anmærkninger. Følgende er konstateret: Enkelte produkter var ikke mærket. Ydet konkret vejledning om løsningsmuligheder for mærkning af ikke-spiseklare fødevarer med oplysning om at fødevaren skal varmebehandles til mindst 75 grader inden fortæring.

---

---

---

---

---

---

---

---