

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	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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 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 3

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Animalske biprodukter:

Virksomheden har meget små mængder kødaffald fra produktionen. Kontrolleret virksomhedens procedure for håndtering og bortskaffelse af kødaffald, herunder opbevaring i fryser indtil bortskaffelse hos DAKA. Ingen anmærkninger.

Forurening af fersk kød: Kontrolleret procedure for reinspektion af fersk kød ved varemottagelse, herunder kontrol af gødningsforurening. Ingen anmærkninger.

Fremmedlegemer: Kontrolleret produktionslokaler for synlig risiko for fremmedlegemer samt procedure for sikring mod fremmedlegemer, herunder at virksomheden selv udbener alt kødet ved håndkraft. Ingen anmærkninger.

Kontaminering med allergener: Kontrolleret virksomhedens procedurer for sikring mod kontaminering med allergener ved tidsadskillelt produktion med mellemliggende rengøring. Ingen anmærkninger.

Krav til hakket kød og kødprodukter: Kontrolleret krav til hakket kød og kødprodukter, herunder alder på råvaren til hakket kød og at virksomheden udelukkende anvender håndudbenet kød til hakket kød og kødprodukter. Ingen anmærkninger.

Returnering: Kontrolleret virksomhedens procedurer for håndtering af returvarer. Virksomheden oplyser at de ikke tager varer retur. Ingen anmærkninger.

Temperatur, produkter: Kontrolleret temperatur på leverpostej til afkøling og grillmedister i kølerum samt hakket lammekød og kyllingemedister i fryserum. Ingen anmærkninger.

Tid/temperatur: Kontrolleret procedure for indfrysning af hakket kød herunder varighed. Ingen anmærkninger.

Tilbageføringskontrol: Kontrolleret virksomhedens procedurer for tilbageføring herunder straksadvisering af kunder og Fødevarestyrelsen. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Dokumentation for risikoanalyse og HACCP-plan: Stikprøvevist kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for hakket kød. Følgende er konstateret:

Risikoanalysen mangler oplysninger om alder på råvarer, som



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

27-06-2018

Dato

3 timer 15 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 3

anvendes til hakket kylling. Forholdet vurderes som en bagatelagtig overtrædelse, idet virksomheden mundtligt kan redegøre for at råvaren der anvendes til hakket kylling overholder krav til alder. Vejledt konkret om løsningsmuligheder for tilføjelse af oplysninger om alder på råvarer som anvendes til hakket kylling.

Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for kontaminering med allergener i kødprodukter. Følgende er konstateret: Virksomhedens risikoanalyse omfatter ikke kontaminering med allergener. Forholdet vurderes som en bagatelagtig overtrædelse, idet virksomheden har skriftlige egenkontrolprocedurer for allergener. Vejledt konkret om løsningsmuligheder for tilføjelse af risiko for kontaminering med allergener til virksomhedens risikoanalyse for kødprodukter.

Kontrolleret virksomhedens revision af risikoanalyse samt egenkontrolprogram. Følgende er konstateret: Virksomheden har lavet revision i januar 2018. Revisionen omfatter ikke risikoanalysen. Forholdet vurderes som en bagatelagtig overtrædelse.

Uddannelse i hygiejne: HACCP uddannelse og Hygiejneuddannelse: Virksomheden har haft konsulent til udarbejdelse af nyt HACCP-baseret elektronisk egenkontrolprogram og benytter sig derudover af sidemandsoplæring. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Hakket kød (mærkning med fedt og kollagen indhold): Virksomheden mærker med fedtindhold og har tidligere taget prøver for fedtindhold og oplyser at de vil tage prøver igen ved næste kyllingeslagtning. Ingen anmærkninger. Ydet generel vejledning om reglerne for mærkning med kollagen.

Næringsdeklaration af færdigpakkede fødevarer: Stikprøvekontrolleret virksomhedens mærkning med næringsdeklaration. Virksomheden anvender den gamle korte næringsdeklaration og kan fremvise analyseattester på grillmedister. Ingen anmærkninger. Ydet generel vejledning om reglerne for mærkning med næringsdeklaration.

Sporbarhed: Kontrolleret sporbarhed et led frem og et led tilbage på hakket lammekød. Ingen anmærkninger. Ydet generel vejledning om obligatoriske sporbarhedsoplysninger på animalske fødevarer.

Oprindelsesmærkning (svin, fjerkræ og får): Kontrolleret oprindelsesmærkning på hakket lammekød. Ingen anmærkninger.

Vildledning: Stikprøvekontrolleret for vildledende mærkning på kyllingemedister og grillmedister med tomat, champignon og hvidløg. Ingen anmærkninger.

Kontrolrapport

Virksomhed **Allegårdens Opskæring og**

Pølsemageri Engros

Adresse Melbyvej 34

Postnr./By 5471 Søndersø

CVR-nr. 14343547

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

Allergenmærkning: Stikprøvekontrolleret for fremhævelse af allergene ingredienser på færdigpakket kyllingemedister og grillmedister med tomat, champignon og hvidløg. Ingen anmærkninger.

Tilsætningsstoffer m.v.: Aromaer: Virksomheden oplyser at de ikke anvender aromaer. Kontrolleret virksomhedens krydderiskab for aromaer. Ingen anmærkninger.