

Kontrolrapport

Virksomhed **Sønderhaven Gårdmejeri**

v/Preben Ørum

Adresse **Stadevej 314**

Postnr./By **9700 Brønderslev**

CVR-nr. **77147314** Aut.nr. **5237**

| 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 | |
| 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 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: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Observeret viskning af fast ost, gennemgået procedurer for rengøring af maskinen og handsker.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for at kriterierne for rå mælk overholdes.

Kontrolleret virksomhedens dokumentation for overholdelse af de mikrobiologiske kriterier. Den eksisterende prøveudtagningsplan er under udarbejdelse. Ok.Vejledt generelt om mikrobiologiske kriterier og hvordan virksomheden kan dokumentere disse.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt personalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Virksomheden er i gang med at reviderer eksisterende procedurer for dette punkt. Vejledt omkring FVST anbefalinger på FVST hjemmeside ved sygdom blandt personalet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler: Skummesal, ostelager, pakkerum, kølerum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret procedurer for affaldshåndtering i virksomheden. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for "modning af hvid ost".

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mærkning af fast modnet hvid ost 55+ 32 %.

Vejledt generelt omkring mærkning af ost.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

27-09-2018

Dato

4 timer

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Sønderhaven Gårdmejeri**

v/Preben Ørum

Adresse **Stadevej 314**

Postnr./By **9700 Brønderslev**

CVR-nr. **77147314**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Procedurer for udarbejdelse af indenrigserklæringer. Kontrolleret indenrigserklæring nr. 3.

Vejledt generelt omkring regler for indenrigserklæringer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.