

Kontrolrapport

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

Onsild Mejeri

Adresse Mejerivej 2

Postnr./By 9500 Hobro

CVR-nr. 69980015 Aut.nr. M268

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	1
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	1
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: Virksomhedens dokumentation for at kriterierne for rå mælk overholdes.

Kontrolleret virksomhedens procedurer for modtagekontrol af andre råvarer end mælk, samt procedurer ved returnering af råvarer der ikke overholder modtagekontrollen. Ingen anmærkninger.

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.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedure i forbindelse med godkendelse af anvendte desinfektionsmidler. Virksomhedens dokumentation for at anvendte desinfektionsmidler er godkendte.

Stikprøvevis kontrolleret desinfektionsmiddel brugt i ternpakkeri på fødevarestyrelsens liste over godkendte desinfektionsmidler, samt kontrolleret oplagringen af det desinfektionsmidlet på lager.

Kontrolleret virksomhedens procedurer og dokumentation for temperaturmålinger på køl og frys. Set log på kulturfryser 1,2,3,4 fra 1 nov-7 nov. Ingen anmærkninger. Set kølelog på færdigvarer lager fra 1 nov-7 nov. Ingen anmærkninger. Set dokumentation for måling af kvaliteten og funktionen af vand til køletårn. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret procedurer og dokumentation for udtagelse og vurdering af drikkevand fra vandværk og forskellige steder i mejeriet. Set prøve fra vandværket fra d. 10.10.18 ingen anmærkninger. Kontrolleret vandprøver udtaget fra forskellige steder i mejeriet d. 21.3.18 og 6.10.18. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende udstyr til temperaturovervågning er kontrolleret uden anmærkninger: kontrolleret dokumentation for kalibrering af flødepasteur.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

07-11-2018

Dato

4 timer

Kontrollens varighed

