

Kontrolrapport

Virksomhed **Hårbølle Mejeri**

Adresse **Brøndegårdsvej 7**

Postnr./By **4792 Askeby**

CVR-nr. **39663236** Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
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: Kontrolleret opbevaring af oste under modning og procedurer for varmebehandling og hygiejnisk overførsel af mælk fra et udstyr til et andet. Ingen anmærkninger. Ydet konkret vejledning om løsningsforslag vedr. beskyttelse af fødevarer i tilfælde af kondensdannelse. Kontrolleret at virksomheden sikrer behandling af animalske biprodukter i overensstemmelse med krav i biproduktforordningen i form af en pH sænkning. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedenes arbejdsgange mht hygiejnisk håndtering af vallen. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret analyser af vallen. Følgende er konstateret: Virksomheden har ved analyser i nogle tilfælde fundet overskridelser af enterobakterier i vallen. Det betragtes som en bagatelagtig overtrædelse. Ydet konkret vejledning om løsningsforslag i forbindelse med prøvetagning.

Kontrolleret at vallen er mærket med "ikke til konsum" under oplagring. Ingen anmærkninger. Ydet generel vejledning om mærkning af animalske biprodukter under transport og oplagring, herunder er informeret om mælkenotatet på fvst.dk. Ydet generel vejledning om krav til sporbarhed af vallen - herunder er fremvist eksempel på handelsdokument til brug ved leverance til andre aftagere.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret indretning af mejeriet. Ingen anmærkninger. Ydet konkret vejledning om løsningsforslag vedr. indretning af forrum til toilet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for udført egenkontrol i forbindelse med pasteurisering af mælk og fløde for oktober og november 2018.

Følgende er kontrolleret: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan. Følgende er konstateret: Virksomheden har beskrevet de fysiske og kemiske farer i overordnet form, men der er ikke beskrevet noget omkring mikrobiologiske farer. Forholdet betragtes som en bagatelagtig overtrædelse.

