

Kontrolrapport

Virksomhed **Nørup Mejeri**

Adresse Billundvej 33

Postnr./By 7182 Bredsten

CVR-nr. 19024148 Aut.nr. M243

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	2
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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: Procedure for håndtering af animalske biprodukter, for kontrol af temperatur på rå mælk ved modtagelse og for desinfektion af udstyr inden opstart.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret virksomhedens vedligehold af udstyr.

Det indskærpes, at alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal være udformet og være fremstillet af sådanne materialer og holdes i en sådan stand, at risiko for kontaminering reduceres mest muligt.

Følgende er konstateret: Bånd på forpresse, har flere huller/revner hvor båndet flosser i område, hvor båndet er i kontakt med ostemassen. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi har ikke oplevet problemer med fremmedlegemer i osten i 18 år. Vi har skrevet det vedligeholdelsesplanen 22. marts 2018.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol.

Afgørelsen kan påklages, Se klagevejledning på bagsiden.

Det indskærpes, at lokaler hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand.

Følgende er konstateret: Gulvfuger i osteri og saltlager mangler flere steder eller er nedslidte i en grad hvor effektiv rengøring besværliggøres. Virksomheden havde følgende bemærkninger:

Hver onsdag og fredag klorskummer vi gulvet for at sikre fødevarerens sikkerheden. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se

klagevejledning på bagsiden.

Kontrolleret indretning af virksomhedens lokaler og

skadedyrssikring af udlæsserport. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan og set procedure for CCP: pasteurisering. Konkret

vejledt om beskrivelse af kontrol af omslagsventil.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Dokumentation for at ansatte, der tilvirker

