

Kontrolrapport

Virksomhed **Hårbølle Mejeri**

Adresse **Brøndegårdsvej 7**

Postnr./By **4792 Askeby**

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

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
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 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for overholdelse af følgende mikrobiologiske kriterier: Fødevarer sikkerhedskriterier (L. monocytogenes i fårefløde og letsaltet fåreost), proceshygiejne kriterier (enterobakterier i fløde samt koagulasepositive staphylokokker i letsaltet fåreost). Der er fundet for højt antal enterobakterier i fløden, men prøven er ikke analyseret kort efter produktion, og resultatet kan ikke vurderes i forhold til mikrobiologiforordningens grænseværdi. Det betragtes som en bagatelagtig overtrædelse og virksomheden oplyser at der tages en ny og korrekt prøve af fårefløden snarest. Vejledt generelt om reglerne i Mikrobiologiforordningen. Vejledt konkret om eksempler på, hvordan virksomheden kan følge reglerne og dokumentere overholdelsen, herunder er vejledt om at produkterne skal karakteriseres mht pH, salt, vandaktivitet (evt. i grupper) og indplaceres i kategorier i hht. mikrobiologiforordningen.

Kontrolleret virksomhedens prøveplan mht. overholdelse af mikrobiologiforordningen.

Kontrolleret opbevaring af salt til ostefremstilling. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: procedurer for varmebehandling af mælk til fremstilling af mejeriprodukter. Kontrolleret affaldshåndtering i mejeriet. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: Hvide kalkaflejringer på bl.a. borde, ostekar, og ostebord i mejerilokalet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomheden oplyser, at man er meget opmærksom på forholdet og at der foretages ugentlig afkalkning af udstyret.

Kontrolrapport

Virksomhed **Hårbølle Mejeri**

Adresse Brøndegårdsvej 7

Postnr./By 4792 Askeby

CVR-nr. 39663236

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Vejledt konkret om løsningsforslag.

Kontrolleret øvrig renholdelse af udstyr og osteforme. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Mejerilokalet og ostelagrene.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skriftlige procedurer for egenkontrol ved varmebehandling, herunder er kontrolleret, at der forefindes fungerende udstyr til temperaturkontrol. Ydet generel vejledning om opdatering af risikoanalyse løbende og ved introduktion af nye produkter/fremstillingsmetoder.

Mærkning og information: Kontrolleret holdbarhedsmærkning (bedst før) af færdigpakket camembert. Ingen anmærkninger.

Tilsætningsstoffer m.v.: Kontrolleret at der ikke anvendes jodberiget salt i produktionen. Ingen anmærkninger.