

# Kontrolrapport



Virksomhed **Allegårdens Opskæring og**

**Pølsemageri Engros**

Adresse Melbyvej 34

Postnr./By 5471 Søndersø

CVR-nr. 14343547 Aut.nr. 5886

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	1
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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 <a href="http://www.findsmiley.dk">www.findsmiley.dk</a>

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Temperatur, produkter: Kontrolleret temperatur af marineret kylling og grillmedister i fryser i pølsemageri. Ingen anmærkninger.

Mikrobiologiske kriterier: Kontrolleret virksomhedens prøveudtagningsplan for hakket kød, tilberedt kød og kødprodukter. Ingen anmærkninger. Kontrolleret hakkekødsprøver for lammekød fra februar 2019. Ingen anmærkninger. Kontrolleret virksomhedens mundtlige procedurer for vurdering af analyseresultater for processhygiejnekræterier og fødevarerikkerhedskriterier. Ingen anmærkninger. Kontrolleret virksomhedens analyseresultater for kontrol med *Listeria monocytogenes* i spiseklart røget kyllingebryst. Virksomheden har analyseret 5 prøver for fravær i 25 g. Ingen anmærkninger. Ydet generel vejledning om forskellen på kvalitative prøver (fravær i 25 g) ved produktionens afslutning og kvantitative prøver (maks 100 cfu/g) ved holdbarheds afslutning.

Personlig hygiejne: Ydet generel vejledning om reglerne for opbevaring af rent arbejdstøj, herunder vaskefaciliteter.

Hygiejne: Rengøring: Periodisk rengøring: Kontrolleret rengøring af lofter og vægge i produktionslokale og i kølerum. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Skadedyr: Kontrolleret skadedyrssikring af afløb og døre i produktionslokale. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Dokumentation for risikoanalyse og HACCP-plan: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse stikprøvevist med henblik på fornyet autorisation.

Risikoanalysen vurderes til at være dækkende for virksomhedens aktiviteter. Ingen anmærkninger.

CCP'er: Kontrolleret dokumentation for opvarmning og nedkøling for indeværende år. Ingen anmærkninger.

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



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

08-03-2019

Dato

5 timer 25 min.

Kontrollens varighed

# Kontrolrapport

Virksomhed **Allegårdens Opskæring og**

**Pølsemageri Engros**

Adresse Melbyvej 34

Postnr./By 5471 Søndersø

CVR-nr. 14343547

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Mærkning og information: Anprisninger: Virksomheden oplyser at de ikke anvender anprisninger.

Stikprøvekontrolleret mærkning med anprisninger i fryser. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Autorisation og godkendelser: Gennemgået virksomheden med henblik på fornyet autorisation. Ingen anmærkninger. Virksomheden deler følgende lokaler med anden virksomhed på matriklen:

Frostrum, lokale til opbevaring af emballage samt rengørings- og desinfektionsmidler, udlæsningslokale og personalefaciliteter i forbindelse med slageri. Lokaler og aktiviteter er opført på tjekliste for autorisation.

Virksomheden gives fornyet autorisation d.d. Fornyet autorisation fremsendes.

Identifikationsmærkning: Stikprøvekontrolleret at identifikationsmærkning er udformet korrekt og er uudsletteligt samt at der anvendes korrekt autorisations nummer 5886. Ingen anmærkninger.

Varestandarder: Handelsnormer for fjerkrækød: Kontrolleret mærkning med handelsklasse på frossen kyllingebryst. Ingen anmærkninger. Kontrolleret virksomhedens mundtlige procedurer for produktion af tilberedte kyllinge produkter. Ingen anmærkninger.

Kemiske forureninger: Visse forureninger: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for PAH. Ingen anmærkninger. Kontrolleret virksomhedens arbejdsgange for røgning af kyllingebryst og spegepølser samt arbejdsgange for rengøring af rygeovn. Ingen anmærkninger. Kontrolleret virksomhedens røgeovn visuelt. Ingen anmærkninger. Ydet generel vejledning om grænseværdier for PAH.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---