

# Kontrolrapport

Virksomhed **Gert Nielsen A/S**


Adresse **Stamholmen 140B**

Postnr./By **2650 Hvidovre**

CVR-nr. **13892237** Aut.nr. **2095**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
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	

 **Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Hygiejne under produktion eller oplagring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndtering af fersk kød i opskæring, opbevaring af kartonvarer.

Temperatur, produkt: Kontrolleret rumtemperatur i kartonvarer til 2,9 grader med lufttermometre hvor der opbevares fersk kød til med opbevaringstemperatur fra 0 til 2 grader. Virksomheden oplyst at de har lige kommet to til tre paller kød som var lige kommet: Ingen anmærkninger.

Mikrobiologiske kriterier: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har indplaceret deres spiseklar produkter i 1.3 kategori (sous vide produkter) og 1.2 ikke styret vækst (produkter som er røget og kogt ). Gennemgået prøveplan for produktprøver (4 gange årligt ) og miljøprøver (ca.12 gang årligt) samt kontrolleret analyseresultat for produktprøver udtaget i april, maj, juni og juli 2019 samt en holdbarhedsprøver for tatar i juni 2019, og gennemgået miljøprøver fra februar, april, maj, juni, juli, august 2019. Gennemgået dokumentation for korrigerende handlinger ved påvist Listeria i miljøprøver udtaget i april.

Konkret vejledt om korrigerende handlinger hvis der bliver fundet Listeria i miljøprøver, herunder grundig rengøring og desinfektion af det sted hvor der blev fundet Listeria. Henviste til [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk) "Alt om listeria".

Virksomhedens egenkontrol: Dokumentation for risikoanalyse og HACCP-plan: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse og udpegede CCP'er samt GA: Ingen anmærkninger.

Konkret vejledt om rumtemperatur i opskæring muligvis kan være GA og ikke et CCP.

CCP'er:

Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

13-08-2019

Dato

3 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport

Virksomhed **Gert Nielsen A/S**

Adresse Stamholmen 140B

Postnr./By 2650 Hvidovre

CVR-nr. 13892237

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: Virksomheden kun ikke fremvise dokumentation for temperatur registrering for CCP2 opbevaring i pålægskølerum fra januar 2019 til d.d. Der fandtes heller ikke nogle form for visuel kontrol, herunder display eller termologger.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vores medarbejder måler rumtemperatur med håndtermometre i pålægskøl. Vi får styr på forholdet med det samme.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret dokumentation for opvarmning og nedkøling fra juni til d.d. samt kontrolleret at mundtlig procedurer for styring af opvarmning og nedkøling stemmer overens med skriftlig procedurer i egenkontrolprogram.

Konkret vejledt om nedkøling af produkter som kan tage længere tid under nedkøling grundet tykkelse af produkter.