

Kontrolrapport

Virksomhed **Kold college, Mejeri**

Adresse Landbrugsvej 55

Postnr./By 5260 Odense S

CVR-nr. 86572028 Aut.nr. M117

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	2
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
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 www.findsmiley.dk

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: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: hygiejne under kærning af smør samt formodning af ostemælk.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom blandt elever i mejeriet, hygiejniske

håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold samt egnet og rent arbejdstøj, herunder udført interview af grundforløbs elev.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: pasteurisering af mælk til brug i dagens produktion i mejeriet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokale, hvor der tilberedes fødevarer.

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

Følgende er konstateret: sokkel/ben på virksomhedens to kærner til fremstilling af smør (kærne 1 og kærne 2) fremstår ikke glatte, afvaskelige og korrosionsbestandige. Sokkel/ben på begge kærner fremstår generelt ikke vedligeholdt, flere steder på begge ses områder med afskallet maling samt områder med afskallet maling og tydelig rust, der afskaller ved berøring.

Fotodokumentation taget. Virksomheden har den 30-07-2019 fået en bagatelagtig overtrædelse for et lignende forhold.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: vi får det ordnet så snart mejeriet lukker ned i sommerferien.

Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på fremsendte retssikkerhedsblanket.

Kontrolleret indretning og flow i produktionslokale ved ostemejeri, pasteur og smørkærner. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse (risikovurdering) for procestrin 3.0 - skummesal, pasteurisering.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for procestrin 3.0 - varmebehandling, pasteurisering (CCP) og procestrin 3.0b -



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

03-06-2020

Dato

3 timer

Kontrollens varighed

