

Kontrolrapport

Virksomhed **Gris Lam & Co - ferskvarer ApS**

Adresse **Guldalderen 28B**

Postnr./By **2640 Hedehusene**

CVR-nr. **37951080** Aut.nr. **6094**

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1 |
| Uddannelse i hygiejne | 1 |
| Mærkning og information | 1 |
| Godkendelser m.v. | 1 |
| Særlige mærkningsordninger | |
| Varestandarder | |
| Tilsætningsstoffer m.v. | |
| Kemiske forureninger | |
| Emballage m.v. | 1 |
| 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: Forurening af fersk kød. Stikprøvekontrolleret de hygiejniske forhold samt visuel kontrol af uindpakket kød under produktion. Ingen anmærkninger.

Hygiejne under produktion eller oplagring. Stikprøvekontrolleret generel hygiejne under opbevaring i de 3 kølerum, hvoraf der pakkes i det ene, samt i produktionslokalet. Ingen anmærkninger.

Indpakning og emballering. Kontrolleret opbevaring af indpakningsmaterialer på lager, samt under produktion. Virksomheden oplyser, at ordrene kendes på forhånd for de fleste varer, og der indtages det der skal bruges til dagens produktion. Vejledt om, at udgangspunktet er, at hvis der er overskud af det, der er taget ind under kødproduktionen, så kan det ikke tages tilbage på lager, men skal kasseres grundet hygiejne. Under produktion benyttes snor til stege, kontrolleret at rulle med snor beskyttes mod kontaminering med kødsaft osv. under produktion. Ingen anmærkninger.

Mikrobiologiske kriterier. Set prøveplan med hakket køds frekvens på 1 gang i kvartalet samt gennemgået med virksomheden hvad der ligger til grund for frekvensen. Set seneste analyseresultat. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Periodisk rengøring. Stikprøvekontrolleret den periodiske rengøring i produktionslokalet, samt 2 opbevaringskølerum. Vejledt om at undersiden af papir dispenser ved håndvask sikres rengjort dagligt. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Risikoanalyse og HACCP plan. Set flow diagram, risikoanalyse for hakket kød, HACCP plan samt oversigt over kølerum og de kritiske grænser der er fastlagt. Vejledt om at hakket kød temperatur inden distribution for sikring af overholdelse af temperaturkrav i lovgivningen, kan være kontrolpunkt, og ellers bør der være en periode med kontrolmålinger af om det hakkede kød overstiger 2 grader på noget tidspunkt. Ingen anmærkninger.

CCP'er. Set dokumentation for udført egenkontrol af CCP'er. 3

Kontrolrapport

Virksomhed **Gris Lam & Co - ferskvarer ApS**

Adresse Guldalderen 28B

Postnr./By 2640 Hedehusene

CVR-nr. 37951080

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

kølerum for seneste måned. Virksomheden har mange køle og frostrum og det er ikke nemt at overskue hvilket kølerum der henvises til i udførte kontroller i forhold til oplistningen i risikoanalyse med oversigt over kritiske grænser. I dokumentation for kølerum hvor der i kortere perioder står mindre mængder hakket kød, er der en temperaturregistrering på 3.5 grader, uden en tilhørende bemærkning omkring afvigelsen. Virksomheden er vejledt om at revidere betegnelser for kølerum de forskellige steder i egenkontrollen, samt skrive grænse på 2 grader for det relevante kølerum i selve den del der er sat op til dokumentation, således at det sikres, at den medarbejder der taster temperaturålingen ind, ved hvilken grænse der er tale om. Ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside. Virksomheden er ny da der blev lukket et slagteri ned og oprettet en opskæringsvirksomhed i stedet for. Virksomheden har ikke fået link til denne virksomhed på sin hjemmeside, men har link til den anden del virksomhed på adressen (kødprodukt virksomheden). Da virksomheden er vejledt om fundet, de havde ikke været opmærksomme på det, og link blev oprettet under kontrolbesøget. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: HACCP uddannelse. Gennemgået med virksomheden hvorledes det sikres at der er det nødvendige kendskab til HACCP, virksomhedens egenkontrol procedurer for de kritiske kontrolpunkter, og hvordan de medarbejdere der overvåger CCCP'er, er instrueret. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Oprindelsesmærkning (svin, fjerkræ og får). Set to etiketter for fersk svinekød og fersk (frosset) lammekød med mærkning med oprindelse. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Autorisation. Gennemgået virksomhedens autorisation som er midlertidig. Vurderet at virksomhedens egenkontrol fungerer i praksis, og at virksomheden kan tildeles endelig autorisation, vil blive fremsendt. Vurderet at virksomhedens aktiviteter holder sig inde for det der står i autorisationskrivelsen. Ingen anmærkninger.

Emballage m.v.: Materialer og genstande. Stikprøvekontrolleret dokumentation for egnet brug af materialer i kontakt med fødevarer: lille vacuum pose 1 stks bøf samt sort plastbakke. Set sporbarhed og derved fremvisning af overensstemmelseserklæringer på de to produkter, herunder at materialerne er egnet til virksomhedens brug. Ingen anmærkninger.