

# Kontrolrapport



Virksomhed **BF-OKS A/S**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Mejerivej 14

Postnr./By 5874 Hesselager

CVR-nr. 65990210 Aut.nr. 2134

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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 checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol                |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |   |

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

- at virksomheden har gode arbejdsgange, der sikrer, at råvarer opfylder krav til fersk kød, dokumentation af krav til alder af råvarer, regnet fra slagtedato, er opfyldt.

- at virksomheden har gode arbejdsgange, der sikrer, at råvarer og færdigvarer beskyttes mod kontaminering og kølekæden ikke brydes under varemottagelse, opbevaring, tilvirkning, emballering/pakning og markedsføring samt krav til råvarer, herunder udvælgelse af kød til hakning.

- at virksomheden har gode arbejdsgange, der sikrer, at leverancer, håndtering og forarbejdning af råvarer og fødevarer foregår, så proceshygiejnekrakterne E. coli og kimtal overholdes.

- at råvarer opbevares ved korrekte temperaturer. Hakket kød og råvarer til hakket kød opbevares ved 0 til 2 grader C.

- procedure for nedkøling af råvarer til hakket kød inden hakning.

- procedurer for hakning af kød og procedure for sikring mod bakterievækst i kødhakker. Virksomheden har 3 hakkemaskiner til en hver kød art (svine-, okse- kyllingekød).

- procedure for indpakning/emballering af hakket kød, herunder opbevaring af emballage. Virksomheden indpakker eller emballerer og nedkøler hakket kød til en indre temperatur på højst 2 grader C straks efter fremstilling.

Som en del af kontrolkampagnen "Mikrobiologisk kvalitet af hakket kød", er der forud for kontrolbesøget udtaget prøver af hakket kød. Analyseresultaterne bliver vurderet sammen med dagens observationer i virksomheden, og indgår i resultaterne af kampagnekontrollen.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

- procedure for rengøring og desinfektion med godkendt desinfektionsmiddel af kødhakker samt udstyr der anvendes til råvarer og hakket kød.



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

09-10-2020

Dato

3 timer 15 min.

Kontrollens varighed

# Kontrolrapport

Virksomhed **BF-OKS A/S**

---

---

Adresse Mejerivej 14

---

Postnr./By 5874 Hesselager

---

CVR-nr. 65990210

---

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

- procedure for opbevaring af rengjort udstyr samt kar/kødkasser så kontaminering undgås.
- arbejdsgange for rengøring og desinfektion af udstyr og lokaler
- arbejdsgange for opbevaring af rengjort udstyr.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

- virksomhedens skriftlig risikoanalyse, herunder mikrobiologiske risici og risikoanalyse for hakket kød i virksomhedens egenkontrolprogram baseret på HACCP-principper, Der er i virksomhedens risikoanalyse vurderet mikrobiologiske risici for salmonella, herunder virksomhedens foranstaltninger hvis der er fundet salmonella i hakket kød, samt virksomhedens prøveudtagningsplan for Salmonella, E. coli og kimtal.
- egenkontrolprocedurer for tilbagetrækning/tilbagekald ved påvisning af salmonella i hakket kød, herunder at virksomheden kontakter Fødevarestyrelsen.
- virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for hakket kød fra dyr som slagtet af den 28.09.20 samt analyserapport fra akk. laboratoriet med tilfredsstillende resultater for Salmonella, E.coli, kimtal og aerobe bakterier af den 2.10.20.

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

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

09-10-2020

Dato