

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	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for overholdelse af følgende mikrobiologiske kriterier: listeria monocytogenes i ost (fødevarekategori 1.2) ved fravær i 25 g, samt salmonella i mælkepulver (fødevarekategori 1.12) ved fravær i 25 g, udtaget den 26-05-2020.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for prøveudtagningsplan for spiseklare fødevarer til analyse for Listeria monocytogenes, herunder virksomhedens skriftlige procedurer for opfølgning/korrigerende handlinger ved produktprøver, der overskrider de mikrobiologiske kriterier.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer for indplacering af produkter i fødevarekategori. Proceduren er implementeret.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens baggrundsdokumentation for vækst af Listeria monocytogenes i følgende spiseklare fødevarer, der af virksomheden er indplaceret i kategori 1.2 (styret vækst): gul ost, hvidskimmelost, hvid ost samt smelteost/flødeost.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens baggrundsdokumentation for vækst af Listeria monocytogenes i følgende spiseklare fødevarer, der af virksomheden er indplaceret i kategori 1.3 (stabiliserede produkter): blåskimmelost, hytteost og rygeost, smør, syrnede produkter, usyrnede produkter, konsumis og mælkepulver.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for prøveudtagning for miljøprøver til analyse for Listeria, udtaget den 17-09-2020.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer for udtagning af produkt- og miljøprøver til analyse for Listeria monocytogenes.

Vejledt generelt om reglerne i Mikrobiologiforordningen. Vejledt konkret om eksempler på, hvordan virksomheden kan følge reglerne og dokumentere overholdelsen.

Kontrolrapport

Virksomhed **Kold college, Mejeri**

Adresse Landbrugsvej 55

Postnr./By 5260 Odense S

CVR-nr. 86572028

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer til sikring af at kriterier for rå mælk samt øvrige kimtalskrav overholdes, herunder kontrolleret virksomhedens leverandøraftale, der sikrer overholdelse af kriterier for rå mælk.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomhedens procedurer til sikring af at rå mælk opbevares ved maksimalt 6 grader indtil pasteurisering.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden håndterer ikke andre allergener end mælk i deres produktion.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: periodisk rengøring af råvarekølerum.

Følgende er konstateret: på gitter og propel i køleblæser på modningslager, gæringslager og saltlager ses sorte skimmellignende belægninger.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: skummesal, herunder ostekar, kærneælter (smørkærne), udvendige overflader på rør og tanke til valle, råmælk, pasteuriseret mælk og returnmælk.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: rengøring af genbrugsemballage, virksomheden oplyser at de kun genbruger forme og junger fremstillet af metal, disse rengøres og desinficeres inden brug.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og procesbeskrivelse for procestrin 1.0 Modtagelse af råmælk, indvejning samt procestrin 2.0 Opbevaring: Råmælk.

Godkendelser m.v.: Vejledt generelt om regler for registrerede fødevarevirksomheder (detailvirksomhed).

Vejledt generelt om regler for forskelle på fødevareaktiviteter, der hører til privatsfæren og aktiviteter i autoriserede/registrerede fødevarevirksomheder, herunder at en virksomhed, der har fødevareaktiviteter, der hører til privatsfæren (undervisningsinstitution) skal sikre sig at enhver overdragelse af et givet produkt skal ske til den studerende, der har produceret det enkelte produkt.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten. Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret: kærneælter type URC.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

24-09-2020

Dato