

Virksomhed **E. LAMPE PØLSEGÅRDEN ApS**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Lysbjergvej 11

Postnr./By 6500 Vojens

CVR-nr. 10026164 Aut.nr. 6297

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.	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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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	

Hygiejne: Håndtering af fødevarer:

- Hygiejne under produktion eller oplagring: Kontrolleret adskillelse og intern transport af pølser på rullestativer, opbevaring på køl, opdeling til enkelte pølser i tumblekniv, og manuel pakning i dybtrukket folie på pakkelinjerne.

- Forurening af fersk kød: Procedurer for kontrol med modtagne varers emballage fremgår af modtagekontrollen. Varer som går over skærebordet kontrolleres visuelt. Vejledt konkret om at råvarer kræves kontrolleret inden forarbejdning.

Virksomheden meddeler at ville gennemgå de bestående procedurer og om nødvendigt supplere. Der er udpejede medarbejdere som varetager deciderede jobfunktioner.

- Temperatur, produkter: Proceduren for kontrol med råvare og færdigvare temperatur gennemgået. Set eksempler af regelmæssige registreringer.

- Tid/temperatur: Styringsparametre af kogeprocesser blev fremvist for forskellige produkter. Overholdelse er kontrolleret igennem setværdier. Disse er dokumenteret i kogelog.

- Temperatur opbevaring: EDB-baseret overvågning af rumtemperaturer blev fremvist. Aktuelle værdier og alle lokaler samt et eksempel på temperatur over tid (uge 5) på færdigvarelager kontrolleret.

- Personlig hygiejne og helbred samt "husorden": Ved gennemgang af dele af virksomheden set at der anvendes firmatøj, hånet, forklæde, ærmeskåner, og engangshandsker jf. virksomhedens hygiejeneregulativ. Omklædningslokaler giver mulighed for adskillelse mellem privat- og firmatøj samt brug af brusebad og toiletter. Afdelingsrelateret hygiejnsluse er indrettet med relevant inventar og udstyr.

- Krav til råvarer: Der blev fremvist et eksempel af en råvare specifikation, som definerer de krav der stilles til leverandøren.

Hygiejne: Rengøring:

- Rengøring af lokaler, udstyr m.v. som ikke kommer i kontakt med fødevarer: Rengøringsstand i produktionslokaler

10-02-2022

Dato

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **E. LAMPE PØLSEGÅRDEN ApS**

Adresse Lysbjergvej 11

Postnr./By 6500 Vojens

CVR-nr. 10026164

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

kontrolleret.

- Periodisk rengøring: Ved gennemgang af pakkelokaler, kølerum, transportgang, og personalelokaler kontrolleret tilfredsstillende renholdelse, herunder på loftområder.

Følgende er konstateret: Omklædningskabe i omklædning til herrer, som er flad i toppen, var tydelig tilstøvet.

Der var ikke anbragt personale redskaber.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomheden meddelte at ville sikre at området kommer ind under regelmæssig rengøring.

Virksomhedens egenkontrol:

- Dokumentation for risikoanalyse og HACCP-plan: Der er ikke konstateret ændringer siden seneste kontrol.

Eksempler af programmet blev fremvist, herunder vurdering af risici og udpejning af CCP'er (varmebehandling, pH). Nedkøling er håndteret som OPRP med fornøden dokumentation for baggrund, procedurer og registreringer.

Godkendelser m.v.:

- Autorisation ifht. aktiviteter: Der er ikke konstateret andre aktiviteter end dem som fremgår af virksomhedens aktuelle autorisation.

- Virksomheden fremgår af de officielle EU-liste med dennes indgruppering jf. den tilhørende risikokarakterisering.

Kontrollen gav ikke anledning til anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

10-02-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift