

Virksomhed **Holm Pølser ApS**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Adresse Møllegade 39

Postnr./By 6430 Nordborg

CVR-nr. 31745411 Aut.nr. 6234

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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: Håndtering af fødevarer:

Kontrolleret vask af tøj og opbevaring af rent tøj i omklædningsrum og fik forklaret deres procedure.

Kontrolleret mulighed for håndvask ved indgangen til virksomhedens produktions lokaler.

Særlig fokus på virksomhedens medarbejderes hygiejne adfærd under produktionen og herunder krydskontamination og andre ting i virksomheden som kan give anledning til forurening af deres produkter. Fik forklaret virksomheden flow/gennemgået virksomhedens produktion fra start til slut. Om der kunne være nogle steder i deres produktion hvor der kunne være risiko kontaminering af produkterne med patogene bakterier.

Spurgt ind til hvad virksomheden laver af kontrol med deres råvarer og ingredienser, og spurgt ind til virksomhedens varmbehandling/nedkøling.

Gennemgået virksomheden produktionsflow, om der er tydelig adskillelse mellem rå og spiseklare produkter samt adskillelse af arbejdsprocesser og personale. Kontrolleret om virksomhedens har en procedure for produktionsrækkefølge, at virksomheden slutter af med de mest risikofyldte produkter ved pakning/slicning og har virksomheden taget højde for hvordan deres produkter opbevares i deres kølerum (halvt fabrikat og færdig varmbeholdt produkter)

Kontrolleret råvarer og færdigvarer er beskyttet mod kontaminering under produktion.

Spurgt ind til virksomhedens kontrol ved modtagelse af råvarer og de har forholdt til de råvarer som skal bruges i deres produktion (leverandørreklæringer)

Kontrolleret virksomhedens baggrundsdokumentation for styring af vækst af *Listeria monocytogenes* i spiseklare fødevarer, der af virksomheden er indplaceret i kategori 1.3 (stabiliserede produkter). Følgende fødevarer er spegepølser og tee pølser

Kontrolleret virksomhedens baggrundsdokumentation for styring af vækst af *Listeria monocytogenes* i spiseklare

04-03-2022

Dato

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Virksomhed **Holm Pølser ApS**

Adresse Møllegade 39

Postnr./By 6430 Nordborg

CVR-nr. 31745411

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

fødevarer, der af virksomheden er indplaceret i kategori 1.2 (styret vækst). Følgende fødevarer er kontrolleret: spegepølser, teepølser, kogepølser

Gennemgået virksomhedens prøveplan /procedure både for rengøringsprøve og virksomhedens produkter og at virksomheden kan dokumentere, at de kommer rundt om alle deres produkter i en given periode. De tager både straks og holdbarhedsprøver. Kontrolleret at virksomheden brugbart overblik over deres negative og positive Kontrolleret om virksomhedens egenkontrolprøver er analyseres på et akkrediteret laboratorium og de analyse metoder laboratorium bruger er godkendt ifølge forordningen og

hvis de bruger andre metoder, er de metoder godkendt. Set analyseresultater for virksomhedens produkter og miljø prøver (virksomheden udtager 5 prøver pr. parti) Set virksomheden procedure.

spurgt ind til om virksomheden sælger hakket kød fra deres engro del og om virksomheden har produktion med Sous vide/Long Time Low Temperature. ikke aktuelt. ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af inventar og lokaler under produktion. Kontrolleret virksomhedens procedure (virker tider /dosering overholdes) for rengøring og desinfektion af alt udstyr og lokaler. Spurgt ind til om virksomhedens udstyr kan skilles ad og rengøres tilstrækkelig og spurgt ind til hyppighed af rengøring af de områder som kun gøres periodisk rent.(loft, lamper osv.) Spurgt ind til når virksomhedens udtager svaberprøver – fødevarestyrelsen anbefaler at de tages fra et areal som dækker mellem 0,1 - 0,3 kvadratmeter. ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret om produktberørende udstyr og overflader er vel vedligeholdte og om der revner og sprækker som kan give anledning til dannelse af biofilm og overlevelse. Set virksomhedens procedure for vedligeholdelse og set virksomhedens vedligeholdelsesplan. Kontrolleret virksomhedens udstyr reelt rengøres og desinficeres. Ingen anmærkninger

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risiko-analyse er tilstrækkelig i forhold til mikrobiologiske kriterier. Kontrolleret om virksomheden har forholdt sig til, hvilken kategori stabiliseret/ikke stabiliseret produkter for *Listeria monocytogenes* skal indplaceres i (1.2 eller 1.3). Kontrolleret om der i virksomhedens prøveprogram fremgå, om produktet undersøges ved produktionens afslutning, ved holdbarhedsfristens udløb, eller på et andet tidspunkt.

Kontrolleret hvordan virksomheden har forholdt sig til den holdbarhed de giver deres produkter. Kontrolleret

Fødevarestyrelsen

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

04-03-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

