

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Them Mejeri A.m.b.a**

Lager

Adresse **Knudlundvej 11**

Postnr./By **8653 Them**

CVR-nr. **38201115** Aut.nr. **6444**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: I forbindelse med flowrundgang kontrolleret generel håndtering af oste, herunder opbevaring, temperaturstyring samt coatingsproces. OK.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler med håndtering af oste. OK. Vejledt konkret om øget frekvens for højderengøring.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vedligehold af lokaler med håndtering af oste.

Følgende er konstateret: Gulv i midlertidigt kølerum fremstår ikke rengøringsvenligt grundet dybere riller, indgang til højdelager fremstår med flere kantafslag, bord til manuel coating fremstår ikke vedligeholdet eller rengøringsvenligt.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om vedligehold af lokaler hvor der håndteres fødevarer.

Kontrolleret skadedyrssikring, herunder at døre og porte slutter tæt samt at udendørsområde fremstår ryddeligt. OK. Set seneste servicereport fra eksternt skadedyrsbekæmpelsesfirma, marts 2022. OK.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for håndtering af oste, herunder styring af temperatur samt luftfugtighed. OK. Vejledt generelt om revision af egenkontrollen så det faktiske stemmer overens med det skrevne.

Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for vedligehold af lokaler hvor der håndteres fødevarer. OK.

Mærkning og information: Gennemgået procedure for styring af intern sporbarhed. OK.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

25-03-2022

Dato

2 timer 10 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk