

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødearestyrelsen

Virksomhed **Mammen Mejerierne A/S - afd.**

Kloborg

Adresse **Storegade 70**

Postnr./By **8765 Kloborg**

CVR-nr. **69980015** Aut.nr. **6203**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Fødearestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Mikrobiologiske kriterier, prøveplaner: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden har forholdt sig til de fødevarer, der er omfattet af mikrobiologiforordningen.

At virksomheden har indplaceret fødevarerne i fødevarekategorier iht. bilaget til mikrobiologiforordningen.

At virksomheden har udarbejdet en prøveplan med rullende vindue, der omfatter fødevaresikkerhedskriterier 1.2 og 1.21 og proceshygiejnekriterier 2.2.2 i ost fremstillet af varmebehandlet mælk.

At virksomheden har fastlagt undersøgelser med en passende prøvfrekvens for følgende fødevarekategori: Ost fremstillet af varmebehandlet mælk og miljøprøver.

Mikrobiologiske kriterier, analysemetoder: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden ved undersøgelse af produktprøver på ost fremstillet af varmebehandlet mælk har udtaget det korrekte antal delprøver, som bliver undersøgt efter det korrekte kriterium.

At virksomheden har fået prøverne undersøgt på et akkrediteret laboratorium.

At analysemetoden angivet på analyseattesten er en akkrediteret metode.

At prøver til undersøgelse for Listeria fra forarbejdningsområder og udstyr (miljøprøver) er blevet udtaget og undersøgt efter en egnet metode.

Mikrobiologiske kriterier, resultater og opfølgning: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden har dokumenteret resultaterne for undersøgelse af ost fremstillet af varmebehandlet mælk, undersøgt for fødevaresikkerhedskriterier 1.2, 1.21 og proceshygiejnekriterier 2.2.2 i perioden august 2022.

01-09-2022

Dato

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Mammen Mejerierne A/S - afd.

Klovnborg

Adresse Storegade 70

Postnr./By 8765 Klovnborg

CVR-nr. 69980015

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

At virksomheden har procedurer for opfølgning herunder korrigerende handlinger ved utilfredsstillende analyseresultater for undersøgelse af ost fremstillet af varmebehandlet mælk undersøgt for fødevarerikkerhedskriterier 1.2, 1.21 og proceshygiejnekræterier 2.2.2.

At virksomheden har procedurer for opfølgning på positive svaberprøver, hvor det er relevant.

At virksomheden analyserer tendenserne i testresultaterne og har procedurer for at træffe relevante foranstaltninger ved utilfredsstillende analyseresultater for følgende parametre: 1.2, 1.21, 2.2.2.

Fødevarestyrelsen

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

01-09-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift