

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **HKI OST ApS**

Adresse Vejleåvej 13

Postnr./By 2635 Ishøj

CVR-nr. 25447123 Aut.nr. 4819

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	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens baggrundsdokumentation for styring af vækst af *Listeria monocytogenes* i spiseklare fødevarer, der af virksomheden er indplaceret i kategori 1.2 (styret vækst).

Følgende fødevarer er kontrolleret uden anmærkninger: importeret råmælksoste og pasteuriseret oste, der udpakkes, lagres og opskæres).

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.

Konkret vejledt om at indplacering af udskåret oste beskrives tydeligere, så det er nemmere at forstå udtagning af proceshygiejnekrakterne (koagulasepositive stafylokokker, *ecoli* og *salmonella* (f.eks kategori: 2.2.2 til 2.2.4) virksomheden har ikke indplaceret i 2.21 for enterobacter, som evt. kan være relevant for opskæring af oste.

At virksomheden har udarbejdet en prøveplan, der omfatter *Listeria* og koagulase positive stafylokker,

At virksomheden har fastlagt undersøgelser med en passende prøvfrekvens for de udpegede bakterier. konkret vejledt om mulighed for at reducere prøver samt vejledt i dokumentation for miljøprøver, idet virksomhedens dokumentation hovedsagelig er rengøringsprøver.

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

At virksomheden har dokumenteret resultaterne for undersøgelse af udskåret råmælksoste og pasteuriserede oste, undersøgt for kat 1.2 ikke stabiliseret mod vækst, *Listeria* og for produktionshygiejneparametre stafylokokker og *e-coli* i perioden fra 2021-2022.

At virksomheden har dokumenteret opfølgning herunder korigerende handlinger ved utilfredsstillende analyseresultater

07-10-2022

Dato

1 time 45 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

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **HKI OST ApS**

Adresse Vejleåvej 13

Postnr./By 2635 Ishøj

CVR-nr. 25447123

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

for undersøgelse af de samme parametre.

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: Listeria. Konkret vejledt om at tendensanalyse også kan benyttes til at beskrive vurdering af frekvens (evt. nedsættelse af analyseprøver.)

Mikrobiologiske kriterier, analysemetoder: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden ved undersøgelse af produktprøver (lagret og opskåret) 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 og fra forarbejdningsområder og udstyr (miljøprøver) er blevet udtaget og undersøgt efter en egnet metode. Konkret vejledt om at fremskaffe dokument at analysemetoden er godkendt til formålet.

Fødevarestyrelsen

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

07-10-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift