

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Als pølser**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Kirke Hørupvej 20

Postnr./By 6470 Sydals

CVR-nr. 26316278 Aut.nr. 2247

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.	1
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	

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret -

Hygiejne under produktion, herunder krydssmitte i

pølsefabrik og pakkeri - set virksomhedens flowdiagram for kogte produkter.

Procedurer for genbrugsemballage i produktionen (eks. returkasser/kølebokse) – virksomheden sender alle deres produkter ud i papkasser.

Hygiejne under oplagring, fødevarer og emballage – virksomhedens lager og pakkerum/kølerum.

Målt temperatur virksomhedens køle – fryserum – og set virksomhedens dokumentation for udfør kontrol, for de sidste 3 måneder.

Set virksomhedens procedure for procesforurening (PAH) – fik forklaret virksomhedens gør med deres røgeovne for at holde sod mængden nede - fik forklaret deres procedure.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret - Periodisk rengøring i virksomheden produktionslokaler, kølerum og pakkerum/lager - set virksomhedens procedure og dokumentation for udført kontrol for de sidste 3 måneder. set virksomhedens dokumentation for miljøprøver og vejledt virksomheden omkring deres frekvens for prøveudtagningen.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret -

Vedligeholdelse af lokaler og udstyr – produktionslokaler, kølerum/fryser, pakkerum.

Vejledt virksomheden omkring krav til virksomhedens indlæsning.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret -

Dokumentation for overvågning af CCP, evt. OPRP som har afgørende betydning for fødevarer sikkerhed – set for fuld kogte produkter og nedkøling af virksomhedens produkter for 3 de sidste måneder.

Skriftlige procedurer - CCP, OPRP og GMP med afgørende betydning for fødevarer sikkerhed – set for de samme.

13-09-2023

Dato

2 timer 19 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarer kontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Als pølser**

Adresse Kirke Hørupvej 20

Postnr./By 6470 Sydals

CVR-nr. 26316278

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Dokumentation for risikoanalyse og HACCP-plan – Fuld kogte produkter.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret - Sundhedsmærkning/Identifikationsmærkning på virksomhedens råvarer som opbevares i kølerum og stikprøvevis på nogle af virksomhedens færdigpakket produkter.

Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret: mængdeberegning af tilsætningsstoffer/aromaer og procedurer for afvejning og dosering af tilsætningsstoffer - fik foklaret virksomhedens produkter og set 2 forskellige pølser og datablad.

Vejledt generelt om reglerne for tilsætningsstoffer, herunder EU-databasen og indplacering af fødevarer i kategorier.

Ingen anmærkninger

13-09-2023

Dato

Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk