

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Øllingegaard Mejeri

Adresse Borupvej 69

Postnr./By 3320 Skævinge

CVR-nr. 17995030 Aut.nr. M306

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	1
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	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for at kriterierne for rå mælk af kvæg overholdes. Virksomheden har redegjort for procedurer for overvågning af kriterierne, og har fremvist eksempel på overvågningsskema for celletal, kimtal, frysepunkt og antibiotika for en af leverandørerne for den seneste periode. Virksomheden demonstreret hvorledes der måles antibiotika ved hver leverance. Virksomheden har redegjort for procedurer for overvågning af kimtal i silomælken før brug, og grænse for indberetning til Fødevarestyrelsen. Set resultater for kimtal for silomælk for oktober 2023.

Virksomheden har redegjort for procedurer for varemottagelse af kølevarer, herunder stikprøvekontrol af temperaturer (udpeget som god arbejdsgang). Set brug af desinfektionsmiddel Oxidan, som er godkendt af Fødevarestyrelsen. Vejledt virksomheden konkret om krav om skylning med rent vand efter brug af oxidan. Kontrol af temperatur i kølerum med færdigvarer. Virksomheden har redegjort for håndtering af affald, herunder at biologisk affald går til biogas.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Ciprum og kølelager.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for ciprengøring af siloer og rør ved brug af base og syre, med mellemliggende skylning med rent vand, og overvågning af denne rengøringsprocedure. Virksomheden har redegjort for anvendelse af desinfektionsmiddel Oxidan til dunkfylder og hænder. Oxidan er godkendt af Fødevarestyrelsen. Vejledt virksomheden konkret om krav om skylning med rent vand efter brug af oxidan.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden oplyser, at termometre kalibreres årligt. Set dokumentation for kalibrering af termofølere til silotanke 2021 og via IFS audit november 2022.

15-11-2023

Dato

4 timer

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 Øllingegaard Mejeri

Adresse Borupvej 69

Postnr./By 3320 Skævinge

CVR-nr. 17995030

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomheden oplyser, at der skal kalibreres igen i slutningen af november 2023. Set kalibreringscertifikat for en pasteur, samt kalibreringsmærkat på referencetermometer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for indkøb og varemodtagelse af diverse varer, samt for afhentning og indvejning af rå mælk. Endvidere set eksempel på sårbarhedsvurdering (forfalskning). Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for varemodtagelse af diverse varer og mælk. Kontrolleret temperatur via display for silo 2 (rå mælk). Overvågning af temperatur i tank hos landmand, samt i silotanke i mejeriet er udpeget som CP.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mærkning af økologisk sødmælk (skolemælk) og økologisk yoghurt 10% med de obligatoriske mærkningsoplysninger, herunder næringsdeklarationsoplysninger. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. . Mærkning med ID-nr. på sødmælk skolemælk og økologisk yoghurt 10%.

Varestandarder: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for sammensætning af kultur anvendt til yoghurt græsk type og at denne lever op til kravene for yoghurt. Endvidere set analyseresultat for indhold af streptococcus februar 2023 og at indholdet er over minimumsmængde ved holdbarhedstidens udløb. Set dokumentation for måling af fedtprocent, protein og frysepunkt af dagens produktion (milkoscan).

Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der anvendes johannesbrødkernemel og guar gum til ismix. Disse er tilladt at bruge quantum satis.

Fødevarestyrelsen

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

15-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift