

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **NØRAGER MEJERI A/S**

Adresse **Bredgade 67**

Postnr./By **9610 Nørager**

CVR-nr. **11567673** Aut.nr. **M242**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	2
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
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	☒ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Ved denne kontrol er der taget udgangspunkt i virksomhedens audit rapport fra den 09-06-2023 for tredjepartscertificering af BRC standarder.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Det indskræpes, at fødevarer i alle led skal beskyttes mod kontaminering, der kan gøre dem uegnede til konsum eller sundhedsfarlige.

Følgende er konstateret: På færdigvare lageret er der 3 kasser som står i første palle led ud til en af køre stierne hvor i der opbevares poser med oliven som fremstår med brune, hvide og sorte mug lignende plamager.

I en af disse kasser (kasse 1) er der en pose med oliven som har sorte og hvide plamager på det ene hjørne og langs de sammensvejsede sider i forlængelse af dette hjørne. Kassen som den pose er fundet i er der allerede taget en pose fra. Der ligger en løs pose oven på de 2 andre kasser med plamager men det er ikke tydeligt om den kommer fra kasse 1.

I virksomhedens procedure for fejl/kontamination af råvare skal der oprettes en fejlrapport når det opdages hvorefter det vil blive håndteret af kvalitets afdelingen. Der er ikke oprettet en afvigelsesrapport. Det er tydeligt det må være blevet opdaget af en medarbejder siden kassen er an brudt og der er taget en pose ud af kassen.

Billeddokumentation taget.

Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: set medarbejder demonstrere virksomhedens procedure for test af tæthed på 16kg bølter.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Interviewet

22-11-2023

Dato

6 timer 15 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 **NØRAGER MEJERI A/S**

Adresse Bredgade 67

Postnr./By 9610 Nørager

CVR-nr. 11567673

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

medarbejder på linje RE 25 om procedure for håndtering af produkter der er blevet skubbet ud af metal detektor. Medarbejders procedure er ens visende med virksomhedens nedskrevne procedure.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af redskaber og udstyr.

Det indskræpes, at alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/ rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: Virksomheden afvasker ikke måleglas efter desinficering inden de bruges til dosering af løbe for produktion af hvide oste tern. Virksomheden havde fået samme forhold pointeret som en minor på seneste audit rapport for en anden produktions linje. Producenten af desinfektionsmidlet skriver at desinfektionsmidlet skal skyldes af inden anvendelse til levnedsmidler.

Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskræpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

gennemgået virksomhedens procedure for kontrol af rengøring på produktionslinjer, set dokumentation for udført rengøring fra den 17-11-2023 på detail glas pakke linjen. Gennemgået virksomhedens procedure for intern audit af rengøringens effektivitet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: set at gulv i mælke indvejning er vel vedligeholdt.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for produktion af laktosefri ost.

Følgende er kontrolleret: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for pasteurisering, metal detektion, laktase behandling og kogning. Herunder gennemgået implementering af procedure i produktionen, fastsættelse af kritiske grænse værdier og verificering af styrende foranstaltninger.

Følgende er konstateret: i virksomhedens procedure står der at maks flow i UF 1 er 4000 L/T og at maks flow i

Fødevarestyrelsen

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

22-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **NØRAGER MEJERI A/S**

Adresse Bredgade 67

Postnr./By 9610 Nørager

CVR-nr. 11567673

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

UF 3 er 5700 L/T. Under tilsynet er det observeret et flow i UF 1 på 4140 og i UF 3 3720. Virksomheden har under tilsynet udregnet at et flow på 4140 i UF 1 svare til en holdetid på 52 sekunder hvilket er over den i deres risikoanalyse fastsatte holdetid.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for skriftlige procedure for egenkontrolsprogrammet ved CCP.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for: temperatur og tryk forskel under pasteurisering den 22-11-2023, Analyse af laktose indhold i produkter behandlet med laktase fra internt laboratorie den 22-11-2023 samt at laktose analyser verificeres ved eksternt akkrediteret laboratorie 1/måned.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevare. Interviewet medarbejder i detail glas pakke linje og "blå kasse" vaskeri om hygiejnisk udførsel af deres opgaver.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens autorisation, herunder virksomhedens faciliteter og aktiviteter. Ingen anmærkninger. Fødevarestyrelsen har ændret udformning af autorisationsskrivelsen. Der fremsendes en ny autorisationsskrivelse til virksomheden.

Virksomhedens nuværende autorisation er gældende indtil modtagelse af den nye autorisations.

Fødevarestyrelsen

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

22-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift