

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hvidebæk Pølsefabrik**

Adresse Industrivej 17D

Postnr./By 4490 Jerslev Sjælland

CVR-nr. 36686278 Aut.nr. 887

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	1
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

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Hygiejne under indpakning og emballering: Kontrolleret håndtering og pakning af pølser på dybtrækker samt neddeling af brunchpølser og efterfølgende pakning i poser til videre pakning i kartonkasser. Ingen anmærkninger.

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, der omfatter fødevaresikkerhedskriterier i fødevarekategori 1.2.

At virksomheden har fastlagt undersøgelser med en passende prøvfrekvens for følgende fødevarekategorier 1.2 og miljøprøver.

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

At virksomheden har dokumenteret resultaterne for undersøgelse af forskellige typer kogte og røgede pølser undersøgt for *Listeria monocytogenes* i 2023, hvor virksomheden ikke har haft utilfredsstillende analyseresultater. At virksomheden har procedurer for opfølgning på positive miljøprøver, hvor det er relevant.

Mikrobiologiske kriterier, analysemetoder: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden ved undersøgelse af produktprøver i kategori 1.2 har udtaget det korrekte antal delprøver.

At virksomheden har fået prøverne undersøgt på et akkrediteret laboratorium.

At prøver til undersøgelse for *Listeria* fra forarbejdningsområder og udstyr (miljøprøver) er blevet

05-01-2024

Dato

5 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Hvidebæk Pølsefabrik

Adresse Industrivej 17D

Postnr./By 4490 Jerslev Sjælland

CVR-nr. 36686278

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

udtaget efter en egnet metode.

Affaldshåndtering: Kontrolleret arbejdsgange for opsamling og opbevaring af affald fra produktionsområder samt arbejdsgange for flytning til udendørs affaldsbeholder efter endt arbejdsdag. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Indretning: Gennemgået virksomhedens indretning og flow i forbindelse med ibrugtagning af ny tilbygning, herunder nyt lagerlokale til krydderier og tilsætningsstoffer, nyt hakkerum og nyt mellemkølerum til rå produkter. Ingen anmærkninger.

Skadedyrssikring: Kontrolleret porte til det fri i varemottagelse og i nyt lagerlokale til krydderier og tilsætningsstoffer, samt afløb i samme lokaler. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Dokumentation for risikoanalyse og HACCP-plan: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse overordnet i forbindelse med godkendelse af ny tilbygning samt HACCP-plan for CCP'et varmebehandling som er det eneste CCP i virksomheden. Ingen anmærkninger.

Skriftlige procedurer: Kontrolleret virksomhedens skriftlige procedurer for varmebehandling. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Sporbarhed: Kontrolleret virksomhedens sporbarhedssystem via produktionssedler, herunder sporing via batchnumre. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret sporbarhed et led frem på brunchpølser og grillpølser luksus. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret sporbarhed et led tilbage på råvaren oksekød, krydderiblanding og lammetarme på et batch brunchpølser produceret for anden fødevarer virksomhed. Følgende er konstateret: Virksomheden kunne vise sporbarhed på oksekød og lammetarme, men kunne ikke fremvise sporbarhed et led tilbage på krydderiblanding leveret af anden fødevarer virksomhed til produktion af brunchpølser ved lønproduktion. Virksomheden kontaktede straks virksomheden, der får produceret brunchpølser, for at få eftersendt følgeseddel og faktura.

Fødevarestyrelsen

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

05-01-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hvidebæk Pølsefabrik**

Adresse Industrivej 17D

Postnr./By 4490 Jerslev Sjælland

CVR-nr. 36686278

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

Disse eftersendes til FVST.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for sporbarhed, også hvis der tale om produkter leveret uden beregning til lønproduktion for anden virksomhed.

Godkendelser m.v.: Autorisation: Gennemgået virksomheden i forbindelse med fornyet autorisation i forbindelse med udvidelse af bygning med nyt lagerlokale til krydderier og tilsætningsstoffer, nyt hakkerum og nyt mellemkølerum til rå produkter. Ingen anmærkninger. Virksomheden oplyser at de ikke ønsker aktiviteten tilberedte produkter i den nye autorisation. Virksomheden gives fornyet autorisation og ny autorisationsskrivelse fremsendes.

Ydet generel vejledning om reglerne for opbevaring af for virksomheden uvedkommende emner i virksomheden.

Særlige mærkningsordninger: Nøglehulsmærkning/Glutenfri fødevarer: Virksomheden anvender ikke nøglehulsmærket eller mærkning med glutenfri på deres produkter. Virksomheden oplyser at de ikke anvender glutenholdige råvarer i deres produkter.

Kontrolleret recepter og krydderiblandinger på brunchpølser(lønproduktion), Luksus Grillpølser og Frankfurter for indhold af glutenholdige råvarer, der fandtes ingen glutenholdige råvarer. Ingen anmærkninger.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Fødevarestyrelsen

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

05-01-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk