

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **BF-OKS A/S**

Adresse Mejerivej 14

Postnr./By 5874 Hesselager

CVR-nr. 65990210 Aut.nr. 2134

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
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 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret:

virksomhedens prøveplaner, der omfatter

fødevaresikkerhedskriterier og proceshygiejnekrav, herunder om virksomheden har forholdt sig til de fødevarer,

der er omfattet af mikrobiologiforordningen.

Følgende er konstateret: virksomheden har ikke indplaceret

spiseklare produkter i forhold til om de er stabiliserede eller

ikke-stabiliserede over for listeria monocytogenes og

virksomheden har ikke udtaget prøver af alle spiseklare

produkttyper.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for indplacering af fødevarer i

fødevarekategorier iht. bilaget til mikrobiologiforordningen.

Følgende er kontrolleret: håndvaskeforhold.

Følgende er konstateret: der mangler varmt vand i

virksomhedens håndvask i hakkerum, håndvask ved indgang i

virksomhed ved kantine virker ikke, der er ikke

håndvaskefaciliteter i alle lokaler, hvor der håndteres

letfordærlige fødevarer (pølsemageri/saltrum) eller er risiko

for kontaminering af fødevarer (ved knivrum/krydderirum).

Flere af håndvaskene er ikke udstyret med haner, der er

udformet så kontaminering hindres.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for håndvaske.

Følgende er kontrolleret: hygiejne i produktionslokaler.

Følgende er konstateret: i virksomhedens skærestue og

tilstødende lokaler ses kondens i loft, men kondens blev ikke

observeret dryppe på produkter.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende

lokaler: vægge, lofter og gulve i virksomhedens lokaler. Ingen

anmærkninger. Vejledt generelt om regler for udstyr.

17-01-2024

Dato

4 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 **BF-OKS A/S**

Adresse Mejerivej 14

Postnr./By 5874 Hesselager

CVR-nr. 65990210

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og egenkontrol er gennemgået og vurderet dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Følgende er konstateret: Kontrolleret flow for ikke-varmebehandlede produkter (røget dyrekølle), virksomheden mangler procestrin frostopbevaring af råvarer samt optøning. I risikoanalysen for samme produkter er der beskrevet at der er køl under saltumbling og at der er temperaturstyring under procestrin tørring/røgning, hvilket virksomheden oplyser at der ikke er. I HACCP-plan for samme produkter mangler procestrin røgning. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om løsningsmuligheder for tilretning af risikoanalyse og HACCP-plan.

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.

Virksomheden autoriseres med hovedbranchen: Fremstilling af animalske produkter - kød. Virksomheden opskærer følgende dyrearter: kvæg, svin, fjerkræ, får, opdrættede og vildtlevende hovdyr, hakker og producerer spiseklare kødprodukter samt tilberedt kød.

Virksomheden autoriseres til følgende aktiviteter: opskæring, hakket kød, forarbejning af kødprodukter, tilberedt kød, genindpakning samt køle- og frostlager.

Virksomheden samhandler animalske produkter. Ingen anmærkninger.

Følgende lokaler er kontrolleret: Indgang (herreomklædning), dameomklædning, 2 toiletter, forrum, varemodtagelse (paplager), plukkølerum, ostekølerum, store frostrum, pålægsølerum, pålægsslicerum, pakkeri (til varetur), færdigvarekøl, kølerum (produktionsrum), dybtrækker/vacuumpakker, kølerum til salt og færdigvarer, optøningsrum, nedkølingskølerum, indfrysning, hakkerum, produktionslokale med skæreafdeling, salt/røgrum, røgovn med forrum, pølsefærdigvarer, lille kølerum til fersk kød, lille kølerum (anvendes til udstyr), skinkerum med forrum, oksemodningsrum, kassevaskerum, lokale til returemballage, tørvarelager, krydderirum, sliberum, kontor/pedelrum. Kantinefaciliteter på 1. sal. Bygning med kontorfaciliteter. Kølebiler.

Kontrolleret virksomhedens CVR-nr. og p-nummer. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

17-01-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift