

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Mammen Mejerierne A/S**

Adresse **Mammen Byvej 32**

Postnr./By **8850 Bjerringbro**

CVR-nr. **69980015** Aut.nr. **M183**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for at kriterierne for rå mælk af kvæg overholdes, set for uge 1-6 i 2024. .

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: tilsætning af løbe til danbo.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: antibiotika test på mælk ved indvejning.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: valle sigtning.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opbevaring af oste på kit lager varm og kold.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: saltning, kitning, Vaskning og parafinering af danbo.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået virksomhedens styring af flow i pasteur, set for danbo pasteur den 08-02-2024.

Mikrobiologiske kriterier, prøveplaner: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Gennemgået virksomhedens opdaterede prøveplan for test af Listeria i miljø.

Følgende er konstateret: Håndvasken i ekspeditionen har kun koldt vand. Håndvasken benyttes af personale efter pauser.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om at der skal være tilgang til varmt vand i håndvaske hvor personale vasker hænder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: Rengøring under produktion af følgende lokaler: valle sigtnings lokale.

Følgende er konstateret: på fliserne i vinduskarmen i rummet valle sigten står var der en rød belægning som let kunne skrubes af med enden af en kulepind. Vallen befandt sig i rør/inde i maskinen under tilsynet og kontaminationsrisikoen under dagens produktion var usandsynlig.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

08-02-2024

Dato

5 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 **Mammen Mejerierne A/S**

Adresse **Mammen Byvej 32**

Postnr./By **8850 Bjerringbro**

CVR-nr. **69980015**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af produktionslokaler.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret: Skadedyrssikring af følgende lokaler: kultur rum og kølerum
Følgende er konstateret: i kultur rummet var der en sølvfisk som løb rundt på gulvet, virksomheden har opsat
insecticid fæller i rummet og tager kontakt til skadedyrsbekæmper.

I kølerummet var der ca 12-15 oste som var let støvet med noget som ligner ostemide fras. Ostene kommer fra
eksternt lager og ligner ikke at være kontaminerede med ostemider selv. Virksomheden oplyser at de vil
gennemgå implementering af procedurene blandt personalet i modtagelsen samt med chaffuere fra eksternt
firma der må indlevere oste uden opsyn.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for skadedyrsbekæmpelse.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: kalibrering af termometre, PH metre og manometre i mælke
indvejning og behandling. Set kalibreringsrapport fra den 09-07-2023

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, set
følgende risikoanalyser: "generelle punkter" "osteri", "haccp plan oversigt" og "transport, modning og køl"

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for
CCP 1 varmebehandling. Herunder set at virksomheden har fastsat grænseværdier og frekvens for overvågning.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse
og resultater for CCP 1.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af
kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt
instrueret i håndtering af fødevarer. Interviewet medarbejdere i produktionen i følgende afdelinger:
mælkeindvejning, råmælks behandling, produktion, saltning, pudsning og pakning af danbo.

Fødevarestyrelsen

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

08-02-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Mammen Mejerierne A/S**

Adresse Mammen Byvej 32

Postnr./By 8850 Bjerringbro

CVR-nr. 69980015

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering af følgende særlige aktiviteter: Samhandel og restprodukter til foder.

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 autorisation.

Fødevarestyrelsen

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

08-02-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk