

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Arla Foods Amba**

Tistrup Mejeri

Adresse Vardevej 31

Postnr./By 6862 Tistrup

CVR-nr. 25313763 Aut.nr. M233

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

Hygiejne under og lagring råmælksosteaftdeling (ingen produktion),produktion i skummesal, osteri, pakkeri, modningslagre, færdigvarelager og tørvarelager.

Krav i forbindelse med fremstilling af faste/hårde råmælksoste:

* Gennemgået modningstid (min. 60 dage): set instruks for pakning (inspektionsplan 242323)

* Vand i fedtfri ostemasse (max 56 pc.): set oversigt over målte værdier (fra uge 33 i 2022 - uge 39 i 2023).

* Eftervarmebehandling af ostekoagel: fået oplyst at der sker en varmebehandling til 50 gr.

Vand.

Gennemgået procedurer til sikring af at vand overholder kravene til drikkevand.

Set analyserapport fra ekstern laboratorium fra d. 26.9 2023 (kemisk/mikrobiologisk)

Set laboratorieanalyseresultat fra intern kvalitetsafdeling på vand udtaget fra diverse slanger.

Virksomheden har en buffertank. Det oplyses, at prøver udtages efter tanken.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret følgende uden anmærkninger:

rengøring af lokaler og udstyr:

Stikprøvevis kontrolleret rengøring i råmælksosteaftdeling, skummesal, osteri, pakkeri, modningslagre, færdigvarelager og tørvarelager.

Periodisk rengøring.

Stikprøvevis kontrolleret høj rengøring.

Gennemgået virksomhedens procedurer for kontrol med høj rengøring.

19-03-2024

Dato

4 timer 10 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 Arla Foods Amba

Tistrup Mejeri

Adresse Vardevej 31

Postnr./By 6862 Tistrup

CVR-nr. 25313763

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Vedligeholdelse: Skadedyrssikring

Gennemgået virksomhedens procedurer til sikring mod skadedyr.

Set seneste rapport fra ekstern skadedyrsfirma (23.2 2024) og den seneste rapport fra kvalitetsgennemgang (5.10 2023).

Kontrolleret udendørs skadedyrssikring.

Virksomhedens egenkontrol: Gennemgået følgende uden anmærkninger:

Evaluerings/revisions:

Set referat fra seneste HACCP møde (d. 10.1 2024)

Set seneste ledelsesevaluering (11.3 2024) med fokus på evaluering af mikrobiologiske resultater og afvigelser.

Set risikoanalyse på skimmel på oste.

Virksomheden har under tilsynet sendt baggrundsdokumentation til undertegnede tilsynsførende med henblik på nærmere vurdering.

Set dokumentation for kontrol med ostemider (2.6 2023 - 19.3 2024).

Uddannelse i hygiejne: Uddannelse i hygiejne.

Gennemgået procedurer for uddannelse i hygiejne.

Set undervisningsmateriale for 2024 og eksempel på spørgeskema.

Fødevarestyrelsen

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

19-03-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift