

Virksomhed **Royal Leverpostej**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Rokhøj 24

Postnr./By 8520 Lystrup

CVR-nr. 42155918 Aut.nr. 2065

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	
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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Affaldshåndtering: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger. Virksomhedens opbevaring af fødevareaffald inde i virksomheden og udendørs samt dokumentation for lovlig bortskaffelse af fødevareaffald. Ingen anmærkninger.

Transportmidler - hygiejne: Kontrolleret om virksomheden transporterer sine produkter hygiejnisk. Virksomheden har ikke egne biler og er ikke ansvarlig for transporten. Ingen anmærkninger.

Temperatur, opbevaring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i samtlige frostrum og kølerum i virksomheden, herunder styring af temperatur og produkter ved afrimning og hyppig døråbning til de helt små køle/forstrum ved daglig produktionsaktivitet.

Holdbarhed: Kontrolleret holdbarhedsangivelse på en stikprøve af produkter på køl (bagt leverpostej og Mikla leverpostej). Følgende er konstateret: Virksomheden giver produkterne hhv. 21 dages og 27 dages holdbarhed. Virksomheden redegør for stikprøvevis årlig egenkontrol af holdbarhed og fremviser dokumentation for stikprøvekontrol udført i 2024 for to produkter angivet som "bagt leverpostej 1" og "bagt leverpostej 2" tre dage efter endt holdbarhed som på de analyserede produkter er 21 dage. Dvs analysen er foretaget på dag 24 efter produktion. Analysen omfatter sensorisk bedømmelse, total kim, enterobakterier samt mælkesyrebakterier, men ikke Listeria Monocytogenes. Virksomheden har ikke dokumentation for de 27 dages holdbarhed. Virksomheden kan fremvise dokumentation for udført analyse af ti produkter fra 2024 for Listeria monocytogenes umiddelbart efter produktion med fravær af L. monocytogenes i 25 g. Produkterne er indplaceret i kategori 1.2 ikke styret vækst. Forholdet vurderes under de foreliggende

Fødevarestyrelsen

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

10-12-2024

Dato

3 timer 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Virksomhed **Royal Leverpostej**

Adresse Rokhøj 24

Postnr./By 8520 Lystrup

CVR-nr. 42155918

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Generelt vejledt om mikrobiologiske kriterier og dokumentation for at fødevaren er sikker i holdbarhedsperioden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vedligehold, måleudstyr:

Stikprøvevist set dokumentation for udført kalibrering af måleudstyr tilhørende frostrum og kølerum fra 2024 af akkrediteret kalibreringslaboratorium og at den udførte kontrol var uden anmærkninger og temperaturmålingen er inden for den fastsatte maksimumsgrænse. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for bagning af postejer. Følgende er konstateret: Virksomheden har generelt valgt "ingen sandsynlighed" for stort set samtlige punkter i risikoanalysen, men med varierende alvorlighed og PRP'er til samtlige punkter.

Virksomheden redegør for at virksomhedens gode arbejdsgange minimerer risikoen. Der ses enkelte uheldige vendinger i risikoanalysen som kan misforstås og som er gennemgået med virksomhedsrepræsentanten. Ingen anmærkninger. Generelt vejledt om opbygning af risikoanalyse, for dokumentation for FKM, herunder fødevaretype ift. brug af FKM samt fødevarerisikorisiko ved fremmelegemer.

Kontrolleret dokumentation for udført egenkontrol for bagning og nedkøling af leverpostejer for den sidste måned (samtlige dage) og at kontrolresultatet er i overensstemmelse med de i egenkontrolprogrammet fastsatte tidsmæssige og temperaturmæssige grænser. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret holdbarhedsangivelse på en stikprøve af produkter på køl (bagt leverpostej og Mikla leverpostej). Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens CVR-nummer og P-nummer. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

10-12-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift