

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hos Truberg**

Adresse Solstien 1

Postnr./By 3760 Gudhjem

CVR-nr. 17695789 Aut.nr. 6851

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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

Besøget er begrundet i virksomhedens ansøgning om at blive autoriseret, idet virksomhedens salg af animalske fødevarer til andre detailvirksomheder overstiger 1/3 af totalomsætningen. Virksomheden har hidtil være registreret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring og adskillelse og beskyttelse af fødevarer i køleskabe og kølerum. Ingen anmærkninger.

Vejledt generelt om reglerne i Mikrobiologiforordningen:

Når virksomheden producerer spiseklare fødevarer, er der i mikrobiologiforordningen kriterier for Listeria.

Hvis virksomheden fremstiller spiseklare fødevarer, hvor Listeria kan vokse, skal virksomheden udtage prøver til undersøgelse for Listeria. Dog stilles der ikke krav om prøveudtagning af produktprøver hvis virksomheden producerer fra dag til dag (holdbarhed mindre end 5 dage).

Hvis virksomheden leverer spiseklare fødevarer til sårbare forbrugere skal virksomheden udtage svaberprøver fra produktionsmiljøet til undersøgelse for Listeria, også selv om holdbarheden er under 5 dage.

Hvis virksomheden selv snitter grønt skal virksomheden udtage prøver til undersøgelse for Salmonella og E. coli.

Vejledt om udarbejdelse af prøveplaner. Se f.eks.

Fødevarestyrelsens hjemmeside. Hvis der søges på ordene "Listeria prøveplan" kan man finde vejledning om prøver i storkøkkener.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af produktionslokale, kølerum, frostrum samt inventar. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for mikrobiologiske risici, Listeria. Ingen anmærkninger. Virksomheden har ikke hidtil udtaget prøver. Vejledt om, at korrigerende handlinger ved fund af hhv Listeria

11-04-2022

Dato

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hos Truberg**

Adresse Solstien 1

Postnr./By 3760 Gudhjem

CVR-nr. 17695789

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

og Salmonella bør fremgå af egenkontrollen.

Godkendelser m.v.: Virksomheden har ansøgt om væsentlige ændringer og er dags dato betinget autoriseret som engros med levering til detail. Den betingede autorisation gælder i max 3 måneder. Fødevarestyrelsen kommer derfor på besøg i løbet af de tre måneder for at kontrollere, om bl.a. virksomhedens egenkontrolprogram fungerer effektivt i praksis. På baggrund af besøget beslutter Fødevarestyrelsen, om virksomheden kan få en endelig autorisation.

Virksomheden får autorisationsnummer 6851. Betinget autorisation fremsendes.

Fødevarestyrelsen

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

11-04-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift