

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Allegårdens Opskæring og**

Pølsemageri Engros

Adresse Melbyvej 34

Postnr./By 5471 Søndersø

CVR-nr. 14343547 Aut.nr. 5886

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
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	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Mikrobiologiske kriterier, prøveplaner: kontrolleret uden anmærkninger:

- At virksomheden har forholdt sig til de fødevarer, der er omfattet af mikrobiologiforordningen.

- At virksomheden har indplaceret fødevarerne i fødevarekategorier iht. mikrobiologiforordningen.

- At virksomheden har udarbejdet en prøveplan, der omfatter fødevaresikkerhedskriterier og proceshygiejnekriterier i fødevarekategori 1.2, 1.3.

- At virksomheden har fastlagt undersøgelser med en passende prøvfrekvens og miljøprøver, der passer til virksomhedens art og størrelse.

Mikrobiologiske kriterier, analysemetoder: kontrolleret uden anmærkninger:

- At virksomheden ved undersøgelse af produktprøver kat. 1.2 og 1.3 har udtaget det korrekte antal delprøver, som bliver undersøgt efter det korrekte kriterium.

- At virksomheden har fået prøverne undersøgt på et akkrediteret laboratorium og -at analysemetoden angivet på analyseattesten er en akkrediteret metode.

- At prøver til undersøgelse for Listeria fra forarbejdningsområder og udstyr (miljøprøver) er blevet udtaget og undersøgt efter en egnet metode.

Mikrobiologiske kriterier, resultater og opfølgning: kontrolleret uden anmærkninger:

- At virksomheden har dokumenteret resultaterne for undersøgelse af fødevarekategori 1.2, 1.3. undersøgt for fødevaresikkerhedskriterier og proceshygiejnekriterier i perioden januar 2022 til d.d.

- At virksomheden har dokumenteret opfølgning herunder korigerende handlinger ved utilfredsstillende analyseresultater for undersøgelse af fødevarekategori 1.2, 1.3 undersøgt for fødevaresikkerhedskriterier og proceshygiejnekriterier og -at virksomheden har procedure for opfølgning på positive svaberprøver, hvor det er relevant.

17-11-2022

Dato

2 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