

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	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: håndtering, adskillelse og opbevaring af fødevarer, herunder temperaturer i køle/fryserum, virksomhedens procedurer og flow for håndtering af fødevarer under produktionen, procedure for indpakning af fødevarer, procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt medarbejder, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande, procedure for affaldshåndtering og for temperaturkontrol for opbevaring af fødevarer under transport i bilen samt procedure for tilbagetrækning/tilbagekaldelse af fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: produktionslokale herunder vægge, gulv, loft, pakkelokale, emballagelager, køle/fryserum, produktionsudstyr og maskiner.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse og skadedyrssikring af følgende lokaler: produktionslokale herunder vægge, gulv, loft, pakkelokale, emballagelager, køle/fryserum, produktionsudstyr og maskiner.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) og risikoanalyse for varmebehandling og nedkøling af spiseklare fødevarer.

Kontrolleret virksomhedens elektronisk dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater efter varemodtagelse, opbevaring af fødevarer på køl/frost, opvarmning og nedkøling af fødevarer, bakteriologisk rengøringskontrol for perioden fra sidste kontrol til d.d., set sidste skadedyrskontrol rapport af den 9.09.2022 og drikkevands analyseresultat fra offentlig vandværk.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Medarbejdernes viden om, og instruktion i fødevarehygiejne, herunder om smitteveje for fødevarebårne

01-11-2022

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

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Allegårdens Opskæring og**

Pølsemageri Engros

Adresse **Melbyvej 34**

Postnr./By **5471 Søndersø**

CVR-nr. **14343547**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

sygdomme.

Mærkning og information: Kontrolleret obligatorisk mærkning på følgende produkter: Kyllingleverpostej Rå, med røget lever, Koldrøget Kylling Brystfilet, Kyllinge Grill Medister.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produkterne er mærket med følgende obligatoriske oplysninger: oplysninger om ansvarlig virksomhed, varebetegnelse, ingrediensliste efter faldende vægt, allergene

ingredienser er fremhævet visuelt, mængdeangivelse, nettovægt, holdbarhedsangivelse, næringsdeklaration .

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomhedens procedurer for saltning af kødprodukter med anvendelse af nitrit herunder procedurer for udregning af mængde og afvejning af nitrit, samt kontrolleret opbevaring af nitrit på virksomheden.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Overensstemmelseserklæringer på fødevarekontaktmaterialer fra leverandøren.

Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret: bæger alu firkant, vaccumpose 220x250 PA/PE 90.

Fødevarestyrelsen

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

01-11-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift