

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **DK Kød Aps**

Adresse **Lindtorpvej 3**

Postnr./By **7600 Struer**

CVR-nr. **33875649**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
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, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

21-02-2023



Tidligere kontrol

Dato	14-07-2022	
Dato	16-06-2021	
Dato	19-11-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens procedurer til fremstilling af fermenterede fødevarer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden har procedurer for vurdering af kvaliteten af råvarer. Virksomheden redegjorde for brug af friske råvarer som hakkes og indfryses umiddelbart efter modtagelse og inden brug til spegepølseproduktion. Vejledt om betydningen af råvarens kvalitet.

At virksomheden anvender en velafprøvet opskrift som er valideret af leverandører af krydderiblandinger og at virksomheden har procedurer til at revurdere opskrifter hvis disse ændres. Virksomheden redegjorde for brug af velafprøvede opskrifter fra krydderifirma og at disse altid følges.

At virksomheden anvender egnet starterkultur og doserer starterkulturer eller surhedsregulerende midler iht. forskrift. Virksomheden anvender GDL efter kendt og velafprøvet opskrift.

At virksomheden har kontrolprocedurer der sikrer at fermenteringen skrider frem som den skal. Virksomheden redegjorde for forløb ved formodning, tørring og røgning. Virksomheden redegjorde ligeledes for eksempel på tørresvind efter færdigfremstilling af spegepølser. Drøftet muligheden for

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 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 **DK Kød Aps**

Adresse Lindtorpvej 3

Postnr./By 7600 Struer

CVR-nr. 33875649

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

visuel kontrol af færdigfremstillede spegepølser.

Vejledt generelt om, metode for kontrol af at fermenteringen forløber som den skal og, at ændringer i opskrifter kan ændre på vandindhold og vækstforhold i pølserne.

Virksomheden oplyser, at opskrifter opdateres og gøres fyld tilgængelig for medarbejdere i produktionen.

Udleveret faktaark om fermenterede kødprodukter - pølser.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for fermentering. I risikoanalysen er der beskrevet relevante risici for procestrin, herunder brug af friske råvarer, krav om at følge opskrifter, korrekt pH-fald, saltning samt sænkning af vandaktivitet.

Desuden er der taget stilling til mikrobiologiske risici generelt.

Vejledt konkret om tilføjelse af relevante mikrobiologiske risici ved fermentering af spegepølser samt styrende foranstaltninger herfor.

Fødevarestyrelsen

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

21-02-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk