Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed	**Hallegaard Pølsemageri og Gårdbutik**
Adresse	Aspevej 3
Postnr./By	3751 Østermarie
CVR-nr.	43047000

Denne kontrol, dato	
20-06-2023	☺
Tidligere kontrol	
Dato 03-11-2022	☺
Dato 11-03-2022	☺
Dato 19-08-2021	☺

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 3	😐	Indskærpelse Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	☹	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

☺ Udgået symbol. Vises for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet

- [x] Ordinær kontrol
- [x] Kontrolkampagne
- [ ] Ekstra kontrol
- [ ] Kædekontrol
- [ ] Anden kontrol

Tilsynsførendes bemærkninger

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. Der anvendes regulære råvarer, ikke fraskær. Indkøb sker fra faste leverandører.
At virksomheden anvender en velafprøvet opskrift, anvendt gennem mange år. Der fraviges ikke fra recept.
At virksomheden har procedurer til at revurdere opskrifter hvis disse ændres. Virksomheden oplyser, at såfremt man ville ændre recept vil den blive valideret ved pH-måling og tørretab.
At virksomheden anvender egnet starterkultur. Starterkultur indkøbes hos anerkendt leverandør.
At virksomheden doserer starterkulturer eller surhedsregulerende midler iht. forskrift. Dosering er afmålt iht. recept.
At virksomheden har kontrolprocedurer der sikrer at fermenteringen skrider frem som den skal. Der foretages måling af pH og tørretab ved alle batch.
Virksomheden er vejledt om at pH-meter skal kontrolleres overfor kendt buffer (pH 4 og pH 7). Vejledt om at kontakte leverandør af pH-meter for instruktion.

1 time 45 min.
Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed	**Hallegaard Pølsemageri og Gårdbutik**
Adresse	Aspevej 3
Postnr./By	3751 Østermarie
CVR-nr.	43047000

Tilsynsførendes bemærkninger

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for fermentering. Virksomheden benytter en vurderet branchekode. Kontrolleret at der i risikoanalysen er vurderet mikrobiologiske risici. Kontrolleret at der er beskrevet styrende foranstaltning for fermentering: følge recept, vurdere indhold af salt, pH fald samt tørring. De styrende foranstaltninger er gode arbejdsgange, der ikke kræver dokumentation. Ingen anmærkninger.

20-06-2023
Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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