

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Arla Foods Amba Holstebro**

Mejeri

Flødest

Adresse Hjernvej 28

Postnr./By 7500 Holstebro

CVR-nr. 25313763 Aut.nr. M198

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedure for varmebehandling i blandedgryder samt for styring af temperatur under tapning. Gennemgået procedure for håndtering af rework, ok. Kontrolleret dokumentation for temperatur i kølerum 903 og 909 for 9. maj 2023, ingen anmærkninger. Kontrolleret temperatur i tank 308 og 309 for 9. maj 2023, ok. Kontrolleret virksomhedens kontrol af vandkvalitet, set egne analyseresultater for procesvand uge 15, genbrugsvand uge 15 og byvand uge 15, herunder mundtligt gennemgået procedurer for håndtering af afvigelser. Set offentlige vandprøver fra 7. april og 3. november 2022, ok. Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Seneste skadedyrsrapport fra 11. april 2023. Dokumentation for kalibrering af termometer på Scanimagryde nr. 5 fra 27. marts 2023 samt for tappelinje 14 fra 8. december 2022. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens HACCP plan med CCP1 varmebehandling og CCP3 tappetemperatur, set dokumentation for CCP varmebehandling i blandedgryder 2, 5 og 10 samt CCP temperatur tappelinje nr. 10 fra 9. maj 2023. Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne og HACCP. Set dokumentation på årlig refresher træning fra oktober 2022. Gennemgået virksomhedens procedure for opdatering af matrix over medarbejderes hygiejnekompetencer. Ingen anmærkninger. Set oversigt over uddannelse af HACCP team, ok. Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ruslandskrav, Ruslandstjekskema gennemgået og udfyldt.

09-05-2023

Dato

3 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