

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Mammen Mejerierne A/S**

Adresse **Mammen Byvej 32**

Postnr./By **8850 Bjerringbro**

CVR-nr. **69980015** Aut.nr. **M183**

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Kontrolbesøget sker på baggrund af at Fødevarestyrelsen ved prøveudtagning i virksomheden har fundet Listeria i miljøet.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret virksomhedens håndtering af fund listeria monocytogenes på produktbærende overflade. Gennemgået virksomhedens korrigerende handlinger.

Virksomheden oplyser at, de efter fund har indsendt produktprøver af et udvalg af oste fra det berørte lager til analyse for listeria monocytogenes. Set analysecertifikater.

Virksomheden har efter fund rengjort og taget miljøprøver igen uden fund af listeria. Virksomheden oplyser at der på det kommende kvalitetsmøde vil blive lagt en plan for den kommende analyseplan/frekvens.

Mikrobiologiske kriterier, analysemetoder: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: At virksomheden har udarbejdet en prøveplan. At virksomheden har fastlagt undersøgelser med en passende prøvfrekvens for gul ost og miljøprøver. At virksomheden ved undersøgelse af produktprøver har udtaget det korrekte antal delprøver, som bliver undersøgt efter det korrekte kriterium. Virksomheden tager prøver i et "rullende vindue".

At virksomheden har fået produktprøver undersøgt på et akkrediteret laboratorium. Set analysecertifikater på produktprøver for gul ost. Herunder kontrolleret at analysemetoden angivet på analyseattesten er en akkrediteret metode.

Virksomheden analysere selv miljøprøver. Set dokumentation for, at de kits der bruges til udtag af miljøprøver er effektive overfor listeria. Set dokumentation for at virksomheden benytter dokumenteret kvalitetssikringssystem. Virksomheden oplyser at, virksomhedens laboratorie deltager i "ringprøver", hvor virksomhedens metode verificeres af tredjepart.

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

12-07-2023

Dato

7 timer 30 min.

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 Mammen Mejerierne A/S

Adresse Mammen Byvej 32

Postnr./By 8850 Bjerringbro

CVR-nr. 69980015

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

prøveudtagningsmetode med prøveudtager. Ingen anmærkninger

Følgende er konstateret: Virksomheden kan ikke redegøre for hvilken fødevarekategori produktet danbo er indplaceret i iht. bilaget til mikrobiologiforordningen. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om lovgivningen om mikrobiologiske kriterier.

Mikrobiologiske kriterier, resultater og opfølgning: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: At virksomheden har dokumenteret resultaterne for undersøgelse af gule oste, undersøgt for fravær af listeria i 25g for perioden januar 2023 til dags dato.

At virksomheden har dokumenteret opfølgning herunder korrigerende handlinger ved utilfredsstillende analyseresultater. At virksomheden har procedurer for opfølgning på positive svaberprøver, hvor det er relevant.

Følgende er kontrolleret: at fødevarer beskyttes mod kontaminering

Følgende er konstateret: over transportbånd fra osteri (efter varmebehandling), hvor uemballerede oste blev transporteret videre ud i produktionen, ses der på rør der løber over dette, flere steder dannelse af kondens på rørende.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne herunder egnet og rent arbejdstøj.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Rengøring under produktion af følgende lokaler/udstyr: Osteri, saltrum, varmelager samt vendelager.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligehold af gulve i osteri, saltrum, kitningsrum, varmelager og vendelager.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) herunder virksomhedens korrigerende handlinger ved fund af listeria i miljøet.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse saltning og kitbehandling.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse

Fødevarestyrelsen

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

12-07-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Mammen Mejerierne A/S**

Adresse Mammen Byvej 32

Postnr./By 8850 Bjerringbro

CVR-nr. 69980015

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

og resultater for rengøringskontrol i 2023.

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

Fødevarestyrelsen

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

12-07-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk