

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Himmerlandskød A/S**

v/Lars Andersen

Adresse **Mejerivej 7**

Postnr./By **9640 Farsø**

CVR-nr. **31426340** Aut.nr. **5336**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: På baggrund af anmeldelse er der gennemgået analyseresultater på reference prøver fra seneste mikrobiologiske tests udført d. 28-8-2023 og 1-9-2023, alle resultater ligger under accepteret grænseværdier.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring af lokaler og udstyr, som ikke kommer i kontakt med fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionslinje for hakket kød, samt pakke maskine.

Vejledt konkret om løsningsmuligheder for rengøring af tør is maskine til pakning for at forhindre risiko for kontaminering.

Virksomhedens egenkontrol: Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram og risikoanalyse for fremstilling af hakket kød samt virksomhedens flowdiagram for fremstilling af hakket kød.

Spurgt ind til faglig vurdering af holdbarhed for hakket kød, samt procedure for evaluering af referenceprøver.

Dokumentation for overvågning af CCP, evt. OPRP og GMP som har afgørende betydning for fødevarsikkerhed: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperatur for mixertank og kølelager i perioden 1-9-2023 til 10-9-2023.

11-09-2023

Dato

1 time

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