

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **NR. SØBY KØD ENGROS A/S**

Adresse Nymarksgyden 5

Postnr./By 5792 Årlev

CVR-nr. 29616809 Aut.nr. 2170

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
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	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget er foretaget i forbindelse med kampagnen:

Aktiviteter og risici i autoriserede fødevarevirksomheder

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er konstateret: i virksomhedens frostrum opbevares kød, hvor indpakningen er brudt, placeret på reol under paller og køleapparat, således der er risiko for kontaminering. Virksomheden oplyser at

proceduren er at produkter skal være indpakket i frostrum.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og egenkontrol er gennemgået og vurderet dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Kontrolleret risikoanalyse for aktiviteten: "Fuld kogt, ikke holdbar ved stuetemperatur", herunder kontrolleret tilhørende bilag til risikoanalyse: F2-1 Personalet håndtering af uemballerede fødevarer, Procedure for hygiejne, adfærd og krydsforurening, F2-120 Varmebehandling ved 72 grader i min. 2 minutter samt F2-160 Håndtering efter fermentering/varmebehandling. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret procedurer for varmebehandling ved temperaturer under 72 grader, herunder kontrolleret

baggrundsdokumentation for fastsættelse af tid og temperatur, samt validering af opskrift på sousvide varmebehandling af oksepastrami og hamburgerryg. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret: risikoanalyse for spiseklare produkter (rullepølse). Følgende er konstateret: virksomheden har foretaget en risikovurdering og implementeret procedurer for eftervarmebehandling af indpakket rullepølse, men mangler at få nedskrevet risikoanalysen.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens autorisation, herunder virksomhedens faciliteter og aktiviteter. Ingen anmærkninger. Fødevarestyrelsen har ændret udformning af

25-09-2023

Dato

3 timer 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 NR. SØBY KØD ENGROS A/S

Adresse Nymarksgyden 5

Postnr./By 5792 Årlev

CVR-nr. 29616809

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

autorisationsskrivelsen. Der fremsendes en ny autorisationsskrivelse til virksomheden.

Virksomheden autoriseres med hovedbranchen: Fremstilling af animalske produkter - kød.

Virksomheden autoriseres til følgende aktiviteter:

Opskæring af kvæg, svin, får og fjerkræ, og hakning af kød. Oplagring af køle- og frostvarer og forarbejning af kødprodukter samt tilberedt kød.

Virksomheden samhandler animalske produkter: Ved tilsyn kontrolleret at kød med oprindelse i 3. land er indkøbt gennem EU virksomhed. Ingen anmærkninger.

Følgende lokaler/faciliteter er omfattet: 2 kontorlokaler, kantine-faciliteter, 2 toiletrum, omklædning/sluse med bad, indgang/forgang, mellemgang, pølsefremstilling, røgrum, kølerum til varmebehandlede/røgede produkter, pakkeri til spiseklare produkter, saltrum, opvaskelokale, opskæringslokale, ferskvarekølerum, 3 kølerum til indpakkede rå- og færdigvarer, frostrum, varemodtagelse/ekspedition, ekspeditions-kontor, krydderilager, emballagelager, fyrrum, kompressorrum, affaldslokale, sliberum ved opskæring, pappresserum, kølebiler. Kontrolleret håndvaskefaciliteter i lokaler, hvor der håndteres åbne fødevarer.

Følgende er konstateret: virksomheden afvejer krydderier i krydderirum, hvor der ikke er opsat håndvask.

Virksomheden oplyser at de vil etablere en håndvask i mellemgang ud for krydderirum.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for håndvaskefaciliteter.

Kontrolleret virksomhedens CVR-nr. og p-nummer. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

25-09-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk