

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Enghavegård**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Adresse **Ho Bugt Vej 17**

Postnr./By **6852 Billum**

CVR-nr. **37970042** Aut.nr. **4607**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
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	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Kontrolrapporten er ændret den 31. august 2023.

Kontrolbesøget sker på baggrund af henvendelse fra virksomheden vedrørende analyseresultater.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for reaktion på fosfatase-positive analyseresultater af varmebehandlet ostemælk.

Bødeforelæg på 5.000 kr fremsendt. Følgende er konstateret: Virksomheden har markedsført oste hvor pasteuriseringsanlæg ikke har fungeret korrekt. Der er derfor risiko for, at der har været sygdomsfremkaldende bakterier i mælken, der er anvendt til osteproduktion. De producerede oste kan derfor ikke udelukkes at være potentielt farlige, idet det ikke kan sandsynliggøres, at potentielle patogene bakterier er inaktiveret.

Virksomhedens pasteuriseringsanlæg er fysisk gennemgået; herunder flow, rørføring og procesindikatorer. Det er Fødevarestyrelsens vurdering, at pasteuriseringsanlægget mangler termometer efter holdecelle og efterfølgende automatik for recirkulering af ikke-pasteuriseret mælk. Ved telefonisk kontakt til udførende konsulent oplyses det, at der ikke er opsat styring af afgangstemperatur før nedkøling i pladevarmeveksler (ingen måling af temperaturen efter holdecelle). Dertil måles og dokumenteres flow i anlægget ikke. Virksomheden kan derfor ikke fremvise dokumentation for tilstrækkelig varmebehandling (pasteurisering) af ostemælken. Virksomheden har ikke valideret kontrolprocedure for pasteurisering af rå mælk inden opstart af produktion og markedsføring af oste primo 2023.

26-06-2023

Dato

3 timer 45 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