

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Bøje Kød Engros ApS**

Adresse **Kirstinehøj 75**

Postnr./By **2770 Kastrup**

CVR-nr. **25588037** Aut.nr. **4403**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 2        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            | 1        |
| 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,<br>politianmeldelse<br>virksomheds-karantæne,<br>autorisation eller registrering frataget |

| Kontroltype og -aktivitet                           |                                           |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                           |

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: temperaturen på hakket flæsk ved pålæsning i virksomhedens bil.

Det indskærpes, at hakket flæsk efter hakning og pakning straks skal nedkøles til 2 grader og skal efterfølgende bibeholde denne temperatur ved opbevaring og transport.

Følgende er konstateret: hakket flæsk målt med indstikstermometer til 3,8 grader. Se billedokumentation.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: det får vi styr på.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Krav til hakket kød, tilberedt kød, maskinsepareret kød og kødprodukter: Følgende er kontrolleret: slagtedatoen for svinebov uden ben, som er anvendt til hakket flæsk. Det konstateres at svinebov uden ben er slagtet d. 8/1 - 2024.

Kontrolbesøget er foretaget d. 15/1 - 2024. Dette gør, at kødet anvendt til hakning er anvendt 7 dage efter slagting, hvis kødet er hakket dags dato. Virksomheden oplyser mundtligt, at hakningen er foregået inden midnat og således d. 14/1 - 2024.

Ingen anmærkninger.

Mikrobiologiske kriterier, analysemetoder: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: At virksomheden ved undersøgelse af produktprøver for hakket kød har udtaget det korrekte antal delprøver, som bliver undersøgt efter det korrekte kriterium.

At virksomheden har fået prøverne undersøgt på et akkrediteret laboratorium.

At analysemetoden angivet på analyseattesten er en akkrediteret metode.

Hygiejne: Rengøring: Transportmidler, rengøring og

15-01-2024

Dato

3 timer 40 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Bøje Kød Engros ApS**

Adresse Kirstinehøj 75

Postnr./By 2770 Kastrup

CVR-nr. 25588037

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

desinfektion: Følgende er kontrolleret: virksomhedens transportmiddel ved påæsning af varer til transport ud af virksomheden. Transportmidlet fremstår rengjort og vedligeholdet. Vægge, loft og gulv uden anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: vedligehold af gulvet i hakkerum

Følgende er konstateret: manglende fuge rundt om afløbsristen.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om løbende vedligehold af virksomhedens lokaler.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: risikoanalyse for rå, hakket kød

Følgende er konstateret: virksomheden har ikke taget stilling til forekomsten af patogener i råvarer.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om at virksomheden skal kunne finde de relevante bilag frem, som fremgår af risikoanalysen, og at virksomheden skal tage stilling til om de stiller krav til deres råvarer, når det kommer til risikoen for forekomsten af patogener.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, temperatur hakket kød og rengøring for d. 15/12 - 2023 til dags dato d. 15/01 - 2024.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Mærkning og information: Kontrolleret obligatorisk mærkning på følgende produkter: okse burger m/kartofler og flæske hakket under 20%. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produkterne er mærket med følgende obligatoriske oplysninger: Oplysninger om ansvarlig virksomhed, varebetegnelse ingrediensliste efter faldende vægt, mængdeangivelse, nettovægt, holdbarhedsangivelse særlige opbevarings- og anvendelsesforskrifter og næringsdeklaration.

Hakket kød (mærkning med fedt og kollagen indhold): følgende er kontrolleret: stikprøvevis kontrolleret flere af virksomhedens produkter for korrekt mærkning af fedtindhold og kollagen/kødpoteinforholdet. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: kontrolleret mærkning med oplysninger til forbrugeren om opvarmning til 75 grader inden det spises.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

15-01-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Bøje Kød Engros ApS**

Adresse Kirstinehøj 75

Postnr./By 2770 Kastrup

CVR-nr. 25588037

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.  
Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opsætning og anvendelse af identifikationsmærket stikprøvevis  
kontrolleret på flere af virksomhedens færdigpakkede produkter.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

15-01-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)