

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Als pølser**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Adresse Kirke Hørupvej 20

Postnr./By 6470 Sydals

CVR-nr. 26316278 Aut.nr. 2247

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
Kemiske forureninger	1
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	

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret -

*Særlig fokus på virksomhedens medarbejderes hygiejne

adfærd under produktionen, indpakning og emballering og herunder krydskontamination og brug af handsker, huer, rent arbejdstøj m.m. og spurgt ind til virksomhedens procedure.

*Forurening (olie mv.) og fersk kød ved modtagelse – set virksomhedens procedure (krav til leverandør) for modtagelse og den udførte kontrol.

* Håndtering under pakning (temperatur under proces, kontamineret emballage på pakkelinje)

* Rengørings- og desinfektionsmidler – set datablade og opbevaring og mærkning på emballagen

* Vand (drikkevand, procesvand, vandbehandling) – Spurgt ind til følgende og vejledt virksomheden.

– Hvordan virksomheden holder sig opdateret på vandværkets analyser af drikkevandskvaliteten af det vand, der leveres til virksomheden,

– at sikre, at rengøring på virksomheden også omfatter regelmæssig rengøring af studser, haner, koblinger m.m.,

– at slanger til rengøring og andet, der tilkobles tappehaner, ikke kan forurene,

– at alt arbejde med ledningssystemet på virksomheden udføres af autoriserede personer,

– at der ikke er blinde ender i ledningssystemet og at gennemskylling af virksomhedens ledningssystem om nødvendigt før genstart af produktion efter et længere produktionsstop, fx ferier, weekender osv.

Hvis virksomheden ændrer ledningssystemet, fx ved ombygning, eller begynder at bruge tappesteder, som ikke har været brugt i længere tid, skal virksomheden sikre, at vandet stadig er fødevarer sikkerhedsmæssigt forsvarligt. Virksomheden kan ved prøvetagning sikre, at rør og haner ikke afgiver stoffer til drikkevandet

Det indskræpes, at fødevarer i alle led skal beskyttes mod kontaminering, der kan gøre dem uegnede til konsum eller

22-01-2024

Dato

2 timer 15 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 **Als pølser**

Adresse Kirke Hørupvej 20

Postnr./By 6470 Sydals

CVR-nr. 26316278

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

sundhedsfarlige.

Følgende er konstateret: I virksomhedens fryser er tydeligt is/sneedannelse på hele loftet, som kan falde ned i de røde kasser med fersk kød som opbevares på paller. Hele fryseren er fyldt op med disse røde kasser uden nogen form for beskyttelse mod dette is/snee fra loftet.

Virksomheden havde følgende bemærkninger - Virksomheden var godt klar over det, men har ikke fået det fjernet.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret –

*periodisk rengøring i virksomhedens produktionslokaler og rengøring af lokaler, udstyr m.v. som ikke kommer i kontakt med fødevarer i følgende lokaler – modtagelse, produktionslokaler, pakkerum, kølerum, fryser.

Vejledt virksomheden omkring hyppighed for rengøring af loftet i virksomhedens produktionslokale.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret

*Kontrolleret dokumentation for risikoanalyse og HACCP-plan – set for fremstilling af fermenterede pølser

*Dokumentation for overvågning af CCP og GMP som har afgørende betydning for fødevarer sikkerhed - set for varmebehandling, nedkøling for de sidste 3 måneder.

*Verifikation - analyser, audit – har virksomheden dokumentation for at de har gennemgået deres egenkontrolprogram og har de fuldt op på deres analyser

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret - Virksomhedens hjemmeside, at de produkter hvor købet kan bestilles og afsluttes(betale) på virksomhedens hjemmeside efter virksomheden har lukket - at alle de obligatoriske oplysninger er tilgængelig for den endelige forbruger inden købet afsluttes. Kontrolleret 3-4 forskellige produkter.

Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret: Virksomhedens procedurer for kødprodukter med anvendelse

Fødevarestyrelsen

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

22-01-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Als pølser**

Adresse Kirke Hørupvej 20

Postnr./By 6470 Sydals

CVR-nr. 26316278

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

nitrit. - set på virksomhedens opskrift: Løgpølse

Vejledt virksomheden omkring regler for de danske særregler for brug af nitrit og hvordan produkterne indplaceres i de forskellige grupper - blå. 8.3.1

Kemiske forureninger: Følgende er kontrolleret –

*Spurgt ind til Pesticider (kun analyser) i forbindelse med brug af grønsager - ikke aktuelt

*Visse forureninger: procesforureninger ved fremstilling røgede produkter(pah 5u/g) - set procedure

Andet: Udtaget billeder som dokumentation.- gennemgået med virksomheden

Fødevarestyrelsen

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

22-01-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk