

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Barrit Mejeri a.m.b.a.**

Adresse **Brølbæk 5**

Postnr./By **7150 Barrit**

CVR-nr. **16230219** Aut.nr. **M106**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          |          |
| Vedligeholdelse                    |          |
| Virksomhedens egenkontrol          | 2        |
| 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,<br>politianmeldelse<br>virksomheds-karantæne,<br>autorisation eller registrering frataget |

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

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktion af flødeost i mejeri; herunder specifikt tragt for tilsætning af flødeost forud for tapning på 1,8 kg linje samt rørføringer over vallefloer ved krydderitilsætninger.

Vejledt generelt om kontaminering herunder at sikre mod kontaminering via gulv ved hensætning af ingredienser og lignende på gulvarealer.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er delvist bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har lavet rettelser i risikoanalysen og tilhørende beskrivelse af risikofaktorer (bilag til risikoanalysen); specifik er der tilføjet risikoanalyse af tilsætning af røget laks.

Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse; opdateret risikoanalyse og tilhørende beskrivelser af risikofaktorer dateret 11. januar 2024.

Det indskræpes, at virksomheden skal udarbejde en skriftlig risikoanalyse, der er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Følgende er konstateret:

Virksomheden har ikke risikovurderet krydskontaminering ved krydsende flow fra udeareal til grøn zone og videre til rød zone. Der er styrende foranstaltninger ved indgang til produktionslokaler (rød zone) i anden del af mejeriet. Virksomheden kan på tilsynet d. 23.01.2024 ikke fremvise risikoanalysen herfor, men oplyser, at den skulle være udarbejdet.

Virksomheden har redegjort for temperaturmålinger ifm.

23-01-2024

Dato

2 timer 35 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 **Barrit Mejeri a.m.b.a.**

Adresse **Brølbæk 5**

Postnr./By **7150 Barrit**

CVR-nr. **16230219**

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

tapning af flødeost i forskellige emballageformater. Heraf fremgår det, at der udelukkende tappes ved temperaturer defineret som varmtapning på 16 kg fyldelinje.

Ved flere procestrin introduceres der termen varmtapning. Der er ingen separat risikovurdering af varmtapning.

Af risikoanalysens 2.9.2 (Tapning i 1.8 kg) introduceres der varmtapningstermer, idet det er anført under de potentielle risici for tapning af 1,8 kg; "Risiko for mikrobiologisk, kemisk eller fysisk kontaminering ved varm-tapning af flødeost."

Det samme er gældende for 2.9.2 (Tapning 16 kg).

For 2.9.4 (Tapning i spande) fremgår der samme mikrobiologiske risikobeskrivelse, men her nævnes ikke varmtapning. Der er hertil ingen beskrivelse af de styrende foranstaltninger for de mikrobiologiske risici.

For 2.10.3 (Tapning i bæger) er de potentielle risici er ikke beskrevet (mikrobiologisk risiko er udelukkende anført for risiko i forudgående step). Af den styrende foranstaltning fremgår det, at der skal sikres "korrekt temperatur ved tapning (over 55C)??". Skriften i parentes anført i rødt skrift og er overskrevet med gul markering.

Der ses desuden anførte spørgsmål i risikoanalyse, der indikerer, at den ikke er færdigudarbejdet, men under revision.

Der fremgår ikke risikoanalyse af nedkøling. Under 2.8.4 Køllager,.. (med flere), fremgår der ingen potentielle risici, men der er derimod anført flere kilder; "Utilstrækkelig køling eller pakning i beskidt container. Uretmæssig adgang til varer."

Der er anført "utilstrækkelig nedkøling", men der er ikke beskrevet risiko eller foranstaltninger for sikring af korrekt nedkøling; udelukkende er der anført i denne forbindelse "Overvågning på kølerum" under styrende foranstaltninger.

Der fremgår af beskrivelsen af risikofaktorer (bilag til risikoanalysen), at flere biologiske/mikrobiologiske risikofaktors vækst er styret ved opbevaring på under (primært) 8 grader. Der fremgår ingen risikovurdering af nedkølingsprofiler eller lign. for de i flere tilfælde store tappeenheder (op til 16 kg), hvorfor det vurderes, at der

Fødevarestyrelsen

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

23-01-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Barrit Mejeri a.m.b.a.**

Adresse **Brølbæk 5**

Postnr./By **7150 Barrit**

CVR-nr. **16230219**

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

ikke er risikovurderet på nedkøling.

I virksomhedens beskrivelse af risikofaktorer (bilag til risikoanalysen) fremgår det under afsnittet sammenfatning; at "...varmtapning af flødeost" er udstreget. Under definitioner er varmtapning dog beskrevet (angivet som værende min. 68 grader i 1 min).

Varmtapning fremgår desuden flere steder i risikoanalysen, men ikke med tidsangivelse.

Af sammenfatnings-afsnittet fremgår det desuden, at der "På store serier vil der ofte ske varmtapning men ikke nødvendigvis på bægerlinjen hvor der manuelt tilsættes tilsætninger i separat beholder før det føres til fyldetragt med opvarmning.."

Hertil er det konstateret, at den beskrevne opvarmning på bægerlinjen ikke fremgår af risikoanalysen.

I samme bilag under beskrivelsen af Biologiske risikofaktorer (s. 1) er der i tabel anført beskrivelse af reduktion af L. Monocytogenes fra ingredienser via varmtapning på 16kg og 1.8kg linje. Ligeledes er der beskrevet reduktion af S. aureus fra rå mælk og personale grundet "HP, ostemælk HP og varmtapning".

Under beskrivelsen af risikofaktorerne er der anført beskrivelse af at "Varmtappet flødeost er kommercielt steril pga. den kraftige varmebehandling."

Det fremgår ikke tydeligt, hvorvidt varmtapning anvendes som styrende foranstaltning; og hvis ikke, hvilke foranstaltninger der derimod kan styre de angivne potentielle risici.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi har arbejdet på opdatering af risikoanalysen, og vi har lavet temperaturmålinger, hvorudfra vi har rettet til. Vi får det sidste rettet til.

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

Der er medtaget kopi af risikoanalyse og medhørende bilag.

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

Fødevarestyrelsen

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

23-01-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift