

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Allegårdens Opskæring og**

Pølsemageri Engros

Adresse Melbyvej 34

Postnr./By 5471 Søndersø

CVR-nr. 14343547 Aut.nr. 5886

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: procedure og flow for håndtering af fødevarer under produktion, adskillelse og opbevaring af fødevarer, herunder temperaturer i køle/fryserum, procedure for indpakning af fødevarer, procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold. Kontrolleret virksomhedens dokumentation for overholdelse af følgende mikrobiologiske kriterier for fravær af *Listeria Monocytogenes* i spiseklart kyllingeleverpostej og for proceshygiejne kriterier af hakket kød og grillmedister, set analyseresultater fra akk. laboratoriet af den 16.05.2023.

Kontrolleret procedure for affaldshåndtering og procedure for temperaturkontrol for opbevaring af fødevarer under transport i kølebil samt procedure for at afskaffe analyseresultater for vandprøver fra offentligt vandværk, samt kontrolleret procedure for tilbagetrækning/tilbagekaldelse, herunder straks advisering af kunder og Fødevarestyrelsen. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: produktionslokale herunder vægge, gulv, loft, pakkelokale, emballagelager, køle/fryserum samt produktionsudstyr og maskiner.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse og skadedyrssikring af produktionslokale, pakkelokale, emballagelager, køle/fryserum samt produktionsudstyr og maskiner, procedure for kalibrering af måleudstyr. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) og risikoanalyse for patogene mikroorganisme samt *Listeria monocytogenes*, procedure for tilbagetrækning. Set virksomhedens udtagningsprøver plan for Listeriakontrol i spiseklare produkter og i miljø.

02-08-2023

Dato

2 timer

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 **Allegårdens Opskæring og**

Pølsemageri Engros

Adresse Melbyvej 34

Postnr./By 5471 Søndersø

CVR-nr. 14343547

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Kontrolleret virksomhedens elektronisk dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater efter modtagelse, opbevaring af fødevarer på køl/frost, opvarmning og nedkøling af fødevarer, bakteriologisk rengøringskontrol for perioden fra januar 2023 til d.d. Set sidste skadedyrskontrolrapport af ekstern skadedyrsbekæmper af den 22.06.2023. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Medarbejdernes viden om, og instruktion i fødevarehygiejne, herunder om smitteveje for fødevarebårne sygdomme.

Mærkning og information: Kontrolleret obligatorisk mærkning på følgende produkter: Kold røget kyllingebrystfile og Kyllingleverpostej.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produkterne er mærket med følgende obligatoriske oplysninger: Oplysninger om ansvarlig virksomhed, varebetegnelse, ingrediensliste efter faldende vægt, allergene ingredienser er fremhævet visuelt, mængdeangivelse, nettovægt, holdbarhedsangivelse, særlige opbevarings- og anvendelsesforskrifter, næringsdeklaration.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer for saltning af kødprodukter med anvendelse nitrit herunder procedurer for udregning af mængde og afvejning af nitrit, samt kontrolleret opbevaring af nitrit på virksomheden.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Overensstemmelseserklæringer på fødevarekontaktmaterialer fra leverandøren.

Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret: vakuumpose SR 200x300 PA/PE 90.

Fødevarestyrelsen

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

02-08-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk