

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Himmerlandskød A/S**

v/Lars Andersen

Adresse **Mejerivej 7**

Postnr./By **9640 Farsø**

CVR-nr. **31426340** Aut.nr. **5336**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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, 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: Hygiejne under produktion, herunder krydssmitte:

Følgende er konstateret: Brugte træpaller fandtes opmagasineret i farsrum under igangværende produktion.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om at overflader i områder, hvor der håndteres fødevarer, skal holdes i god stand og være lette at rengøre og om nødvendigt desinficere.

Hygiejne under oplagring, fødevarer og emballage: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger; Renholdelse af Emballagelager, krydderilager og pakkerum.

Allergener - kontaminering: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger; Virksomhedens beslutningstræ for allergener (pkt 3.5). Virksomheden oplyser at der ikke indgår allergener i produktionen på nuværende tidspunkt.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Skadedyrssikring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Skærrum, lasteområde, emballagelager og pakkeområde.

Virksomheden har fremvist de to seneste rapporter fra skadedyrsfirma (fra hhv. 10.4.2024 og 27.2.2024), samt rapport fra seneste bygningsinspektion d. 20.7.2023.

Virksomhedens egenkontrol: Dokumentation for risikoanalyse og HACCP-plan: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for fremmedlegemer i udbening og pakkelinje, samt beskrive af egenkontrol procedurer for metaldetektor tests.

Fødevarestyrelsen

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

16-04-2024

Dato

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Himmerlandskød A/S**

v/Lars Andersen

Adresse **Mejerivej 7**

Postnr./By **9640 Farsø**

CVR-nr. **31426340**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Offentliggørelse af kontrolrapport: Link på hjemmeside: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Godkendelser m.v.: Autorisation, herunder vilkår: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Autorisations nr., CVR- og P-nummer. Samt registrering af aktiviteter hos fødevarestyrelsen.

Fødevarestyrelsen

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

16-04-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk