

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Royal Leverpostej**

Adresse **Rokhøj 24**

Postnr./By **8520 Lystrup**

CVR-nr. **42155918** Aut.nr. **2065**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Hygiejne under produktion: Kontrolleret opbevaring og håndtering af råvarer og færdigvarer under produktion.

Følgende er konstateret: Medarbejder i produktionen har under produktion haft en overskydende mængde spæk (ca. 2-3 kg) ved påfyldning af kogetank, hvorefter han har lagt spækken direkte tilbage i en rød kasse uden innerliner til senere brug i produktionen. Virksomheden oplyser at medarbejderen har lavet en fejl. Medarbejderen kasserede råvaren efter konstateringen. Råvaren blev ikke brugt i produktionen. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vand: Kontrolleret dokumentation for at vand som anvendes i produktionen er af drikkevandskvalitet. I følge virksomhedens egenkontrolprocedurer udtages der to vandprøver to gange om året så der tages prøver for i alt 4 vandudtag til analyse. Set dokumentation for vandprøver taget og analyseret i 2023. Vandanalyserne viser, at vandet som er udtaget er af drikkevandskvalitet. Analyseresultaterne har en referencetitel der hedder vand 1 og vand 2 på Royal leverpostej.

Virksomheden kan dog ikke redegøre for præcist hvilke vandhaner der er udtaget vandprøver fra på det pågældende tidspunkt. Virksomheden har ikke en oversigtsplan eller beskrivelse af vandudtag i det skriftlige egenkontrolprogram. Ved gennemgang af virksomhedens vandudtag har virksomheden mindst 8 vandhaner i produktionslokalerne, heraf mindst to vandudtag til produktionen (vand i postej-masse og til vandbad i ovn) og resterende er håndvaske. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Generelt vejledt om dokumentation for drikkevandskvalitet af vand anvendt i fødevarevirksomheder.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring, lokaler og udstyr: Kontrolleret

23-04-2024

Dato

3 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 **Royal Leverpostej**

Adresse **Rokhøj 24**

Postnr./By **8520 Lystrup**

CVR-nr. **42155918**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

rengøring af følgende lokaler: frostrum, kølerum og produktionsrum samt lille pakkerum, samt følgende udstyr: kokekar, bufferkar, pakkemaskiner, ovne, termometer, håndvaske. Følgende er konstateret:

Der ses skimmellignende sort vækst på loftet bag ventilator langs ventilatoren i færdigvare-kølerum.

Færdigvaren i kølerummet er overdækket med blå plast.

Der ses generelt et tykkere lag ansamling af kalk på vandhanehovedet på vandhanerne i produktionslokalerne.

På styringspanel til kølerum til nedkøling af leverpostej ses skimmellignende vækst langs fuge (30 cm) samt kalk- og grå fastsiddende tynde lysegrå belægninger på stikkontakt og tastaturpanel.

På bufferkar i produktionslokale ses der på ydersiden under karrets metalring midt på karret et tyndere lag fastsiddende belægninger som kan skrubes af.

På indstiktermometer i bagerum ses et tyndt lag lysegrå fastsiddende belægning som kan skrubes af med en negl.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Skadedyrssikring:

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: produktionslokale, lagerlokale, modtagerum, køle- og frostrum samt værkstedsrum og gangarealer.

Måleudstyr, kalibrering: Kontrolleret at virksomheden har dokumentation for kalibrering af indstiktermometer til brug for kontrol af korrekt kernetemperatur efter opvarmning (bagning).

Følgende er konstateret: Set dokumentation for kalibrering af to termometre som anvendes i bagelokalet.

Termometrene er sidst kalibreret d. 14.03.2023 og den 15.03.2023. I virksomhedens egenkontrolprocedure skal termometeret kalibreres med et års mellemrum.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Fødevarestyrelsen

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

23-04-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Royal Leverpostej**

Adresse Rokhøj 24

Postnr./By 8520 Lystrup

CVR-nr. 42155918

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

Virksomhedens egenkontrol: Risikoanalyse: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for brug af vand i produktionen. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Allergener: Kontrolleret følgende produkter: Mesters leverpostej 250 g, Slagtermester Leverpostej 250 g og Mies Leverpostej 450 g for information om allergene ingredienser. Ingen anmærkninger.

Mærkning: Stikprøvevist kontrolleret at virksomheden overholder krav til mærkning af dybfrosne engrosvarer ved kontrol af mærkning på følgende engrospakkede varer på frost: Mies Leverpostej, Slagtermester Leverpostej og Mesters leverpostej.

Følgende er konstateret:

Der mangler angivelse af adresse på producenten. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om gældende regler for mærkning af dybfrosne varer, herunder angivelse af følgende obligatoriske oplysninger:

- 1) Varebetegnelse suppleret med oplysningen dybfrossen
- 2) Nettoindhold udtrykt i nettovægt
- 3) Navn/firmanavn og adresse på producenten/pakkevirksomheden eller EU forhandler.

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

Fødevarestyrelsen

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

23-04-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift