

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Ingstrup Mejeri A/S**

Adresse **Hovedgaden 48**

Postnr./By **9480 Løkken**

CVR-nr. **29212805** Aut.nr. **M154**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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, 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: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: gennemgået virksomhedens afvigerapporter på afvigelser fra den 17-07, 07-08, 14-08 og 28-08. Herunder årsags analyse, korrektion og opfølgings plan.

Vejledt konkret om løsningsforslag til opdatering af egenkontrolsprogrammet på baggrund af afvigelser så virksomheden kan mindske risikoen for at der sker yderligere afvigelser.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mundtligt gennemgået virksomhedens tilbagetrækningsprocedure.

Vejledt generelt om reglerne for tilbagetrækning.

Vejledt konkret om løsningsforslag til udarbejdelse af skriftlige tilbagetrækningsprocedure.

Følgende er kontrolleret: Produktions vandkvalitet.

Følgende er konstateret: Virksomheden har blinde ender på vandrørene i virksomheden, hvor der kan være gammelt stillestående vand der risikere at kontaminere vandet som bruges i produktionen, til håndvask og til rengøring.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomheden tager jævnlige mikrobiologiske produkt prøver og har ikke fundet tegn på kontamination fra produktionsvandet.

Vejledt generelt om reglerne for vandkvalitet af produktionsvandet.

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

Følgende er konstateret: Der er konstateret ostemide frass/døde ostemider oven på oste, formodet fra drys fra de oven over opbevarede oste allerede strøget, i revner i oste og i bunden af ostekasser hvori oste virksomheden er igang med at

26-10-2023

Dato

3 timer 35 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 **Ingstrup Mejeri A/S**

Adresse Hovedgaden 48

Postnr./By 9480 Løkken

CVR-nr. 29212805

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

klargøre til strygning opbevares. Mængden af "støv" variere fra få korn/cm² op til ca. en teske fuld under et hjørne.

Som en del af strygning skær virksomheden de kontaminerede områder fra inden den pakkes ind.

Virksomheden er ikke igang med en aktiv bekæmpelse af ostemider på lageret.

billede dokumentation taget.

Virksomheden havde ingen bemærkninger.

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

Vejledt konkret om løsningsforslag til bekæmpelse af ostemider.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: set at gulve i produktionslokalet er vel vedligeholdte.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har udarbejdet en risikoanalyse for ostemider og styre det som et OPRP. Gennemgået virksomheden mundtlige procedure for kontrol med ostemider.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for opfølgning på analyse resultater.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret: mærkning med oste karakteristika for gammel ingstrup og ingbo løkken bunker ost.

Følgende er konstateret: For gammel ingstrup kan virksomheden dokumentere at den på mærkningen angivne fedtprocent og procent fedt i tørstof er korrekt gennem analyseresultater for oste produceret i første kvartal 2023. Virksomheden har også analyseresultater for vand % i hele osten men udregner ikke vand i fedtfrie masse som dokumentation for den på mærkningen angivne konsistens.

For ingbo har virksomheden ikke nogle analyseresultater tilgængelige på de mærkede med fedt procenter, fedt i tørstof eller konsistens, men forklare at de stadig producere efter samme opskrift som før i tiden hvor de har tjekket det. Virksomheden kan ikke finde analyseresultaterne fra den gang. De vil sørge for at tage ingbo løkken bunker ost med i analyseplanen for oste karakteristika i fremtiden.

Fødevarestyrelsen

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

26-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Ingstrup Mejeri A/S**

Adresse Hovedgaden 48

Postnr./By 9480 Løkken

CVR-nr. 29212805

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for ostekarakteristika.

Vejledt generelt om reglerne for dokumentation af mærkningsoplysninger.

Fødevarestyrelsen

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

26-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk