Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Gert Nielsen A/S**

Adresse Stamholmen 140B

Postnr./By 2650 Hvidovre

CVR-nr. 13892237 Aut.nr. 2095

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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

- [x] Ordinær kontrol
- [ ] Kontrolkampagne
- [ ] Ekstra kontrol
- [ ] Kædekontrol
- [ ] Anden kontrol

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået flow for produktion af pølser, fra råvarekølerum til pakning af færdige produkter. Vejledt konkret om at undgå ophobning af vand i nedkølingskølerum.

.Mikrobiologiske kriterier, prøveplaner: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden har forholdt sig til de fødevarer, der er omfattet af mikrobiologiforordningen.

At virksomheden har indplaceret fødevarerne i fødevarekategorier iht. bilaget til mikrobiologiforordningen. At virksomheden har udarbejdet en prøveplan, der omfatter Listeria Monocytogenes. At virksomheden har fastlagt undersøgelser med en passende prøvefrekvens for spiseklare produkter og miljøprøver for Listeria.

Mikrobiologiske kriterier, analysemetoder: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger

At virksomheden ved undersøgelse af produktprøver spiseklare produkter kategori 1.2 og 1.3 har udtaget det korrekte antal delprøver, som bliver undersøgt efter det korrekte kriterium.

At virksomheden har fået prøverne undersøgt på et akkrediteret laboratorium. At prøver til undersøgelse for Listeria fra forarbejdningsområder og udstyr (miljøprøver) er blevet udtaget og undersøgt efter en egnet metode.

Mikrobiologiske kriterier, resultater og opfølgning: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden har dokumenteret resultaterne for undersøgelse af spiseklare produkter, undersøgt for Listeria Monocytogenes perioden 2024

At virksomheden har procedurer for opfølgning på positive svaberprøver, hvor det er relevant.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved skift af arbejdsplads i virksomheden fra fersk kød til håndtering af spiseklare produkter. Vejledt konkret om, at

18-04-2024	3 timer
Dato	Kontrollens varighed
Afleveret til	Tilsynsførendes underskrift

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

Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Gert Nielsen A/S**

Adresse Stamholmen 140B
Postnr./By 2650 Hvidovre
CVR-nr. 13892237

Tilsynsførendes bemærkninger

pølsemageren bør skifte kittel ved skift mellem uforarbejde produkter og håndtering af stativer fra røgovnen.
Hygiejne: Rengøring: Rengøring af udstyr mv., som kommer i kontakt med fødevarer, herunder genbrugsemballage.
Kontrolleret rengøring af stålborde, håndtag og produktionsudstyr i produktionslokalet for pølser.
Vejledt konkret om udskiftning af håndtag på rullebord, da det er vurderet at det ikke længere er muligt at rengøre.
Drøftet mikrobiologisk rengøringskontrol, dette bør gøres i en virksomhed af denne størrelse og kompleksitet.
Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for spiseklare produkter.
Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for april 2024 for varmebehandling i røgovne.
Mærkning og information: Kontrolleret obligatorisk mærkning på følgende produkter: Grilllpølse, grov Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produkterne er mærket med følgende obligatoriske oplysninger: Oplysninger om ansvarlig virksomhed, varebetegnelse, ingrediensliste efter faldende vægt (herunder funktionskategori samt E-Nr./navn på tilsætningsstoffer), mængdeangivelse, nettovægt, holdbarhedsangivelse og særlige opbevarings- og anvendelsesforskrifter, næringsdeklaration.
Tilsætningsstoffer, mærkning.
Kontrolleret ingredienslisten for grillpølser, grov og sammenlignet tilsætningsstofferne med det opgivne i krydderiblandingen. .
Følgende er konstateret: Virksomhedne angiver ikke indhold af et tilsætninsstof korrkt. Et tilsætningsstof skal angives med en kategori og enten navnet eller E-nummeret. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da alle tilsætningsstoffer er opgivet i ingredienslisten.
Vejledt generelt om mærkning af tilsætningsstoffer.
Godkendelser m.v.: Sundhedsmærkning/identifikationsmærkning
Kontrolleret opsætning og anvendelse af identifikationsmærket. Ingen anmærkninger

18-04-2024
Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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