

Virksomhed **LA TRECCIA ApS**

Adresse **Industrigrenen 21**

Postnr./By **2635 Ishøj**

CVR-nr. **36054573** Aut.nr. **5806**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	1
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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Fødevestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens baggrundsdokumentation for styring af vækst af *Listeria monocytogenes* i spiseklare fødevarer, der af virksomheden er indplaceret i kategori 1.2 (styret vækst).

Følgende fødevarer er kontrolleret: spiseklare friskoste
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 fødevaresikkerhedskriterier (1.2) og proceshygiejne-kriterier (2.2.2 +2.2.4) i frisk ost med lang holdbarhed. At virksomheden har fastlagt undersøgelser med en passende prøvfrekvens for forskellige frisk oste og miljøprøver. Konkret vejledt om at præcisere miljøprøver og procedure under prøveplaner, da det er svært at se om det kun er rengøringsprøver.

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

At virksomheden har dokumenteret resultaterne for undersøgelse af frisk oste, undersøgt for *Listeria*, *e-coli* r og proceshygiejne-kriterier og stafylokokker i perioden 2021 og 2022.

At virksomheden har dokumenteret opfølgning herunder korrigerende handlinger ved utilfredsstillende analyseresultater. At virksomheden har procedurer for opfølgning på positive svaberprøver, hvor det er relevant.

Mikrobiologiske kriterier, analysemetoder: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger

At virksomheden ved undersøgelse af produktprøver frisk ost har udtaget det korrekte antal delprøver, som bliver undersøgt efter det korrekte kriterium og at de er undersøgt på et akkrediteret laboratorium At analysemetoden angivet på analyseattesten er en akkrediteret metode.

26-09-2022

Dato

2 timer 35 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Virksomhed LA TRECCIA ApS

Adresse Industrigrenen 21

Postnr./By 2635 Ishøj

CVR-nr. 36054573

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

At prøver til undersøgelse for Listeria fra forarbejdningsområder og udstyr (miljøprøver) er blevet udtaget og undersøgt efter en egnet metode. Konkret vejledt om at præcisere udtagningsmetode for miljøprøver og ikke skrive rengøringsprøver. f.eks udtaget klokkeslet og skrive at det er miljøprøver, der er udtaget til.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: produktion af "treccia-oste", gennemgået pakning, udlevering af mozarella til kunde samt opbevaring af færdigpakkede oste. Målt temperatur for opbevaring af råvare og færdigpakkede oste.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler og udstyr: produktionsmaskiner, herunder kontrol af vedligeholdelse af samlebånd uden anmærkninger. Konkret vejledt om at fjerne rester af beskyttelsesfilm på ny maskine.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for opvarmning og nedkøling af ostemasse. Virksomheden har fremvist procedure for pasteurisering samt nedkøling. Desuden set dokumentation for overvågning af dette CCP.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Medarbejdernes viden om, og instruktion i fødevarerhygiejne, herunder om smitteveje for fødevarerborne sygdomme samt kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarerhygiejne.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter samt registrering af følgende særlige aktiviteter: samhandel, salg af evt. valle til anden fødevarer virksomhed samt gennemgået regler for samhandel ud af Danmark. Kontrolleret brug og korrekt mærkning med ID_mærke på færdigpakkede og på engrosproduktion til anden virksomhed. Konstateret at virksomheden ikke har ansøgt om 3 hjerte dyrevelfærdsmærke inden markedsføring med dyrevelfærdsmærke. Vurderet til bagatel, da virksomheden har dokumentation på leverandører samt havde ansøgt forkert. Vejledt om korrekt ansøgning under tilsynet

Varestandarder: Kontrolleret mærkning med konsistens og modningsbetegnelse for Burrata i henhold til mælkeproduktbekendtgørelsen. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

26-09-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift