

Virksomhed **Hørkram Foodservice A/S**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Adresse Centervej 1

Postnr./By 4180 Sorø

CVR-nr. 85500716 Aut.nr. 5594

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	1
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	1

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	

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse. Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret "Hygiejne under produktion af hakket kød" Visuel kontrol i hakkerum, ansvarlig for produktionen gennemgik procedurerne, herunder flow af råvarer og færdigvarer, kontrolleret temperatur på hakket lige efter hakning (målt ved indstikstermometer 6,1 gr. C) samt procedurer for hvordan virksomheden sikrer at krav om 2 gr. C i hakket kød skal opnås hurtigst muligt, herunder brug af chokfryser, kontrolleret temperaturer i råvarekøl (1 gr. C), hakkerum, pakkerum samt lagerlokale (0,3 gr. C) hvor varerne står indtil kort tid før pålæsning af lastbiler. Ingen anmærkninger

Kontrolleret "Krav til råvarer til hakket kød" Kontrolleret skriftlige procedurer for hvilke krav der stilles til leverandørerne, kontrolleret hvordan der holdes styr på hvornår de forskellige råvarer skal bruges. Ingen anmærkninger

Kontrolleret "Mikrobiologiske kriterier" Kontrolleret prøveudtagningsplan for hakket kød, kontrolleret analyseresultater for hakketkødsprøver udtaget i 1. halvår 2024, herunder tendensanalyser med oplysninger om leverandør og afvigerapporter hvis relevant. Ingen anmærkninger

Kontrolleret "Tilbagetræknings vurderinger" Kontrolleret procedurer for hvordan en reklamation håndteres i virksomheden, herunder hvordan man vurderer om produktet skal trækkes tilbage, kontrolleret virksomhedens register over reklamationer. Ingen anmærkninger

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret "Indretning og flow" Kontrolleret flow for hakkekødsprodukter fra rå- til færdigvarer, herunder placering af råvarekøl, indretning af hakkerum og pakkerum. Ingen anmærkninger

Kontrolleret "Kalibrering af termometre" Ansvarlig på området

Fødevarestyrelsen

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

30-09-2024

Dato

4 timer 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Virksomhed **Hørkram Foodservice A/S**

Adresse Centervej 1

Postnr./By 4180 Sorø

CVR-nr. 85500716

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

gennemgik procedurer for kalibrering både eksternt og internt, kontrolleret liste over termometre og dokumentation af kalibreringsresultater, samt hvordan det formidles til dem der benytter de forskellige termometre i dagligdagen. Ingen anmærkninger

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret "Risikoanalyse for hakket kød" Kontrolleret at risikoanalysen er dækkende, herunder at den har de relevante risici med og at de er inddelt i mikrobiologiske, kemiske og fysiske. Ingen anmærkninger

Kontrolleret "HACCP procedurer for produktion af hakket kød" Procedurerne er skriftlige, og beskriver hvilke krav der overholdes. Ingen anmærkninger

Konkret vejledt om løsningsmuligheder for også at have beskrevet hvordan man opnår og evt. dokumenterer nedbringning af temperatur til overholdelse af transporttemperaturkrav.

Kontrolleret "OPRP - kølerumstemperaturer samt produktionslokaletemperaturer" Kontrolleret hvor ofte de kontrolleres og hvordan samt hvilken form for dokumentation man laver. Ingen anmærkninger

Godkendelser m.v.: Kontrolleret at aktiviteter stemmer overens med autorisation, herunder at oplysninger i FVST system stemmer. Ingen anmærkninger

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret virksomhedens procedurer for modtagekontrol af økologiske fødevarer Hasselnødder, herunder kontrol af gennemførelse og registrering af udført modtagekontrol. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret dokumentation for økologisk oprindelse af modtagne økologiske fødevarer: kødvarer, herunder dokumentation for, at leverandøren er omfattet af økologikontrol, herunder kontrolleret hvor ofte og hvordan virksomheden kontrollerer sine leverandører og dokumenterer den kontrol. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret modtagne krydskontroloplysninger for overensstemmelse med registreringer og dokumenter. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret rengøring, identifikation samt adskillelse mellem økologiske og konventionelle fødevarer ved opbevaring af råvarer til hakket kød og tilberedning af hakket kød. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret overholdelse af kravene til transport af økologiske fødevarer fra virksomheden, herunder identifikation og eventuelle ledsagedokumenter hasselnødder. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret at økologirapporten og dens egenkontrolprocedurer er dækkende for virksomhedens aktiviteter,

Fødevestyrelsen

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

30-09-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hørkram Foodservice A/S**

Adresse Centervej 1

Postnr./By 4180 Sorø

CVR-nr. 85500716

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

herunder om forudsætningerne for økologirapporten er uændrede. Ingen anmærkninger.

Andet: Kontrolleret "Sporbarhed" Kontrolleret sporbarhed for ferske fiskevarer modtaget til produktion mv, herunder hvilke oplysninger der medtages i den interne sporbarhed og hvordan den genereres. Ingen anmærkninger

Fødevarestyrelsen

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

30-09-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift