

Virksomhed **OSTEBØRSEN VEMMELEV A/S**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Adresse Industrivænget 14

Postnr./By 4241 Vemmelev

CVR-nr. 38676989 Aut.nr. 6158

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input 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.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer på kølelager, herunder adskillelse og stikprøvekontrol af temperaturer. Opbevaring af emballage. Virksomheden har redegjort for procedurer for opskæring af oste, herunder adskillelse og rengøring og desinfektion. Desinfektionsmiddel er godkendt af fødevarestyrelsen og anvendes efter forskrift på produktet. Blåskimmeloste opskæres i særskilt rum. Hygiejniske faciliteter til vask og tørring af hænder på lageret og ved opskæringen.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Gulve, vægge, lofter, arbejdsbord til opskæring, vacuummaskine, skærebrædt. Vejledt virksomheden konkret om renholdelse af gitter på køleanlæg, samt kanter af gulv. Virksomheden oplyser, at højderengøring er planlagt.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Lageret. Virksomheden oplyser, at eksternt firma årligt foretager kalibrering af termofølere og alarmsystem for køling.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for opbevaring af råvarer og færdigvarer, opskæring samt pakning af oste.

Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for opbevaring af oste. Dokumentation for udført egenkontrol for marts og april 2026 for opbevaring, samt årlig revision januar 2026, vedligeholdelsesrundring og skadedyrsrundring februar og marts 2026.

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

10-04-2026

Dato

1 time 50 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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