

Kontrolrapport



Virksomhed **Slagter Holmberg v/lb Holmberg**

Adresse **Hadsundvej 40**

Postnr./By **9000 Aalborg**

CVR-nr. **25736427**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

04-11-2020



Tidligere kontrol

Dato	14-05-2019	
Dato	06-02-2018	
Dato	10-08-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens arbejdsgange fra modtagelse til salg af hakket kød, således kødet beskyttes mod kontaminering. Kødet opbevares på køl på en temperatur på maksimum 5 grader. Der hakkes kød hver dag, den ene kødhakker opbevares i det ene kølerum, hvor kødet bliver hakket. I øvrigt har virksomheden en anden hakkemaskine til daglig brug i produktion. Virksomheden har redegjort for procedure for udvælgelse af kød til hakning, herunder kød til tatar. Kontrolleret endvidere opbevaringstemperaturer på køl og frost, og opbevaring af plastbeholdere til brug ved hakning. Kontrolleret at den ene desinfektionsmiddel, virksomheden anvender til maskiner, er godkendt af Fødevarestyrelsen. Kontrolleret endvidere at håndvask i produktionlokale og i butik er forsynet med koldt og varmt vand, sæbe og engangspapir, samt procedure for måling af opbevaringstemperaturer. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionslokale med hakkemaskine, hakkemaskine i kølerum, køleinventar i butikken, 2 kølerum og 1 frostrum. Kontrolleret mundtlig procedure for rengøring og desinfektion af hakkemaskiner.

Konstateret: Indtørret belægning omkring gummiliste i



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

2 timer 45 min.

Kontrollens varighed

Kontrollrapport

Virksomhed **Slagter Holmberg v/lb Holmberg**

Adresse Hadsundvej 40

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 25736427

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

hakkemaskine placeret i produktionslokale og sort belægning på gulv langs dørtrin til frostrummet.

Virksomheden oplyser, maskinen ikke skal anvendes mere i dag. Og man vil ordne disse mangler i forbindelse med rengøringen. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdt af krydderirum i kælder. Gulvbelægning er begyndende
skalle af enkelte steder. Virksomheden har redegjort for sin tiltag for vedligeholdelse af gulv. OK.

Virksomhedens egenkontrol: Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret uden anmærkninger: Skriftlig risiko analyse, herunder vurdering af mikrobiologiske risici. Virksomheden har vurderet risiko for Salmonella, og der er foranstaltninger, hvis der er fundet Salmonella i hakket kød.

Kontrolleret stikprøvevist virksomhedens dokumentation for opbevaringstemperaturer i 2020. Ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter - Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

04-11-2020

Dato

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift