

Kontrolrapport



Virksomhed **Slagter Jan Malthesen**

Adresse **Brøndbyøster Torv 3**

Postnr./By **2605 Brøndby**

CVR-nr. **32317723**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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

18-06-2021



Tidligere kontrol

Dato	16-09-2020	
Dato	10-10-2019	
Dato	01-10-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens gode arbejdsgange for fremstilling af røgede produkter, ok. Virksomheden fremstiller både kold- og varmrøgede produkter, som blandt andet: Røget skinke, bacon, hamburgryg og spegepølse. Der er redegjort og fremvist anvendt bøge smuld og bøge flis, der er stor afstand mellem varmekilde og produkter i ovn for varmrøg. Det oplyses at røgtemperatur i koldrøg er mellem 15 og 20 grader, ok. I røg ovn for koldrøg anvendes der røgkammer, hvor røgen er mere direkte røgning. ok. Kontrolleret om der er produkt kontakt til sider og loft i ovn for koldrøg, skinner til ophæng er konstrueret således at der i begge sider er ca. 5 ca. mellem røgstokke og vægge, ok. Røgvognen kan endvidere trækkes ud så man ikke rammer ovnens overflader ved ophængning. ok. Kontrolleret et udvalgt af produkter fra kølerum, ingen anmærkninger. gennemgået virksomhedens procedure for stegning. virksomheden oplyser at ofte forkoger for at begrænse stegetiden.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af rygeovn samt udstyr hertil. Virksomheden har mundligt redegjort for rengøringsprocedurer. Ingen anmærkninger. Det oplyses at



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

2 timer

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Slagter Jan Malthesen**

Adresse **Brøndbyøster Torv 3**

Postnr./By **2605 Brøndby**

CVR-nr. **32317723**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

ovnen til varmrøgning har renseprogram, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomhedens risikoanalyse for dannelse af procesforureningen PAH ved fremstilling af røgede kødprodukter.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR nummer via virk.dk.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

18-06-2021

Dato