

Kontrolrapport



Virksomhed **KOLBERG KØD ApS**

Adresse Karolinevej 14

Postnr./By 4200 Slagelse

CVR-nr. 25604113

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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

18-10-2021



Tidligere kontrol

Dato	16-04-2021	
Dato	26-02-2021	
Dato	06-10-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gode arbejdsgange adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler når

køkkenpersonale er bærer af sygdom eller har plejet syge familiemedlemmer med symptomer på norovirus

(roskildesyge), arbejdsgange for "nulstilling" af køkken,

hygiejniske håndvaskearbejdsgange og håndvaskeforhold,

egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og

opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Ydet generel

vejledning om norovirus ved gennemgang og udlevering af

faktaark. Ydet generel vejledning om "nulstilling" af køkken.

Ydet generel vejledning om at hepatitis A (smitsom

leverbetændelse) også er virus der kan smitte via fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende

lokaler/udstyr: Pølsemageri, herunder tilvirkningsborde,

produktionsmaskiner og rengøring af produktionsudstyr.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden

har redegjort for udførsel af rengøring og desinfektion i to

adskilte arbejdsgange.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Instruktion af medarbejdere, i personlig

hygiejne; særligt med hensyn til smitte med, og symptomer på,



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **KOLBERG KØD ApS**

Adresse Karolinevej 14

Postnr./By 4200 Slagelse

CVR-nr. 25604113

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

norovirus (roskildesyge), herunder smittemuligheder til fødevareproduktion via medarbejderes syge familiemedlemmer, samt pligt til informering af virksomhedsansvarlig ved fødevarebårne sygdomme. Interview af medarbejder i pølsemageri om kendskab til symptomer og smittemuligheder med norovirus (roskildesyge)



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

18-10-2021

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk