

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **SLAGTER ENGDAHL ApS**

Pølsemageri

Adresse Industriparken 10

Postnr./By 4960 Holeby

CVR-nr. 28717121 Aut.nr. 6416

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret "hygiejne før opstart, kondens" Ved visuel kontrol i produktionslokale/, pølsemageri samt lokale hvor der udsås rullepølser sås ingen kondens, ansvarlige medarbejder redegjorde for procedurer for fjernelse af vand efter rengøring - Ingen anmærkninger Visuel kontrolleret overflader på borde og maskiner i

produktionslokale/pølsemageri og lokale hvor der udsås rullepølser for tegn på desinfektionsrester/våde overflader - Ingen anmærkninger

Kontrolleret "Rengørings- og desinfektionsmidler" Opbevaring samt datablade/journalnumre på desinfektionsmidler, ansvarlig for rengøringen redegjorde for brug af samt læggetider for desinfektionsmidler og afskylningsmetoder - Ingen anmærkninger

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret "Rengøring af udstyr der kommer i kontakt med fødevarer" kontrolleret virksomhedens egen rengøringskontrol af udstyr før opstart, ansvarlige medarbejder demonstrerede daglig rutine, virksomheden redegjorde for procedurer for adskillelse og samling af maskiner samt procedurer for reaktion på udstyr der ikke er tilstrækkeligt rengjort, ansvarlige medarbejdere redegjorde for deres grænser for ikke-tilstrækkeligt rengjort, visuel kontrol af maskiner i produktionslokale/pølsemageri samt bord i lokale hvor der udsås rullepølser - Ingen anmærkninger.

Kontrolleret "Rengøring af lokaler" Kontrolleret virksomhedens rengøringskontrol af lokaler før opstart, visuel kontrol i produktionslokale/ pølsemageri samt lokale hvor der udsås rullepølser - Ingen anmærkninger

Kontrolleret procedurer for rengøring, ansvarlig medarbejder redegjorde processerne herunder proces for afskylning af desinfektionsmidler -Ingen anmærkninger

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: produktionslokale/pølsemageri. Ingen anmærkninger. Kontrolleret vedligehold af snegle til hakkemaskine samt skæreplader - Ingen anmærkninger

23-08-2022

Dato

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk