

Virksomhed **Svaneke Slagter ApS**

Adresse **Vigebakke 1A**

Postnr./By **3740 Svaneke**

CVR-nr. **35032851** Aut.nr. **2246**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
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	☒ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Mikrobiologiske kriterier, prøveplaner: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: At virksomheden har forholdt sig til de fødevarer, der er omfattet af mikrobiologiforordningen. Enkelte produkter var ikke anført under respektive fødevarekategori: spegepølser (rå spiseklare kødprodukter) og marinerede oksestrimler (ikke spiseklare tilberedte kødvarer). Det bemærkes, at virksomheden havde indplaceret andre fødevarer i disse kategorier, og at der var prøveplan for disse. At virksomheden har indplaceret fødevarerne i fødevarekategorier iht. bilaget til mikrobiologiforordningen. At virksomheden har udarbejdet en prøveplan, der omfatter fødevaresikkerhedskriterierne Listeria og Salmonella i spiseklare og ikke spiseklare fødevarer. Virksomheden manglede at sætte Salmonella på prøveplanen ved undersøgelse for spegepølser. Der henvises her til drøftelse med brancheforeningen. At virksomheden har fastlagt undersøgelser med en passende prøvfrekvens for respektive fødevarekategorier.

Mikrobiologiske kriterier, analysemetoder: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden ved undersøgelse af produktprøver, spiseklare og ikke spiseklare kødprodukter samt ikke spiseklar tilberedt kød har udtaget det korrekte antal delprøver, som bliver undersøgt efter det korrekte kriterium.

Virksomheden har imidlertid undersøgt spegepølser efter kriteriet 1.2, ikke stabiliseret mod vækst af Listerie (ikke påvist i 25 gram) til trods for at virksomheden har dokumentation i form af pH og vandaktivitet at produktet er stabiliseret.

Virksomheden blev vejlet om at kravet så er højst 100 Listeria pr. gram (kvantitativ undersøgelse).

At virksomheden har fået prøverne undersøgt på et akkrediteret laboratorium.

At analysemetoden angivet på analyseattesten er en

31-08-2022

Dato

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Svaneke Slagter ApS**

Adresse **Vigebakke 1A**

Postnr./By **3740 Svaneke**

CVR-nr. **35032851**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

akkrediteret metode. Metoden er NorVal valideret.

At prøver til undersøgelse for Listeria fra forarbejdningsområder og udstyr (miljøprøver) er blevet udtaget og undersøgt efter en egnet metode.

Mikrobiologiske kriterier, resultater og opfølgning: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden har dokumenteret resultaterne for undersøgelse af produktprøver og miljøprøver undersøgt for Listeria og Salmonella i perioden januar til august 2022.

At virksomheden har dokumenteret opfølgning herunder korrigerende handlinger ved utilfredsstillende analyseresultater for undersøgelse af spegepølser undersøgt for Listeria.

At virksomheden analyserer tendenserne i testresultaterne og har procedurer for at træffe relevante foranstaltninger ved utilfredsstillende analyseresultater for følgende parametre: Listeria i produktprøver.

Mærkning og information: Virksomheden har følgende forbrugerinformation på etiketter på grillpølser og kogt grovhakket medister: produktet skal opvarmes til 75 grader C. Vejledt om at fremhæve teksten, da den står med meget små bogstaver sammen med ingredienslisten.

Fødevarestyrelsen

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

31-08-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk