

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **KG Kød**

Adresse Havrebjergvej 27

Postnr./By 4100 Ringsted

CVR-nr. 17268147

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

24-11-2022



Tidligere kontrol

Dato 06-05-2021	
Dato 10-09-2020	
Dato 04-12-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Det indskræpes, at fødevarer i alle produktionsled skal beskyttes mod kontaminering, som kan gøre dem uegnede til konsum, sundhedsfarlige eller kontaminede på en sådan måde at de ikke med rimelighed kan betragtes som egnede til at blive spist. Følgende er konstateret: Virksomheden opbevarer kronvildt, dåvildt og råvildt på kroge, med og uden rester af pels samt med forurening på kroppene af maveindhold og pels, i produktionslokale ved siden af båndsav og opskæringsbord, hvor der foregår opskæring af fersk oksekød til salg, i samme periode som opbevaringen finder sted. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi sørger for bedre adskillelse næste gang vi behandler vidt. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden af kontrolrapporten. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejnisk håndtering under hakning af kød til pølser, herunder korrekt temperatur på kød i lynhakker. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrol af desinfektionsmiddel til brug efter rengøring i produktionen, herunder at midlet er godkendt til brug i fødevarevirksomheder

Fødevarestyrelsen

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

1 time 55 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **KG Kød**

Adresse Havrebjergvej 27

Postnr./By 4100 Ringsted

CVR-nr. 17268147

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

med journalnummer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende lokaler: produktionslokale, samt tilstødende pølsefærdig, herunder udlægning af skum samt virketider og afskylning.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: renholdelse af rum til røgning.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret: Virksomhedens risikoanalyse for opbevaring på køl og frost, varmebehandling, nedkøling, røgning.

Følgende er konstateret: Virksomheden kan ikke fremvise risikoanalyse for behandling af vildt. Virksomheden har retningslinjer for dette på skrift fra fødevarestyrelsens hjemmeside, samt kan redegøre mundtligt for den ønskede arbejdsgang samt er bekendt med risiko for kontaminering ved behandling af vildt i produktionslokalerne. Dette vurderes under de foreliggende omstændigheder som et bagatelagtigt forhold.

Vejledt generelt om regler for udarbejdelse af risikoanalyse for behandling af vildt.

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

Mærkning og information: Stikprøvevist kontrolleret sporbarhed på indleveret vildt til opskæring for jæger fra d. 23.11, herunder ét stk. kronhjort samt en då, samt kontrol af fortløbende registrering af indleveret vildt til behandling i logbog. kontrolleret sporbarhed og oprindelsesdokumentation på tre stk. kødkvæg i kølerum, til opskæring for privat. Ingen anmærkninger. Vejledt konkret om løsningsmuligheder for intern sporbarhed efter opskæring.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

24-11-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk