

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Den Bette Slagter**

Adresse Viborgvej 605

Postnr./By 9670 Løgstør

CVR-nr. 33172362

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
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, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

09-05-2023



Tidligere kontrol

Dato 08-02-2023	
Dato 05-07-2019	
Dato 15-11-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Tilsynet er udført på baggrund af kontrolkampagne.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens procedurer til fremstilling af fermenterede fødevarer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: At virksomheden har procedurer for vurdering af kvaliteten af råvarer. At virksomheden anvender en velafprøvet opskrift, i opskriften indgår der ikke anvendelse af starterkultur. At virksomheden har kontrolprocedurer der sikrer at fermenteringen skrider frem som den skal, herunder røgning, tørretid og sensorisk vurdering af vildt spegepølser, som produceres ved bestilling ved indlevering af vildt fra kunde til kundes eget forbrug.

Aktiviteten forgår 1-2 gange årligt. Virksomheden er vejledt om reglerne for anvendelse af starterkultur i forbindelse med produktion af vildt spegepølser herunder sænkning af PH.

Udleveret Fakta ark om fermentering af pølser.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for fermentering af pølser herunder er risikoanalysen dækkende for virksomhedens aktiviteter i forbindelse med fermentering af pølser. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram, herunder gode arbejdsgange ved fermentering af pølser.

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk