

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Slagter Dennis**

Adresse **Nørregade 45**

Postnr./By **9640 Farsø**

CVR-nr. **29103259**

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	15-11-2022	
Dato	22-10-2020	
Dato	20-06-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Kontrol i forbindelse med en 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. Virksomheden anvender egen opskrifter efter mange års erfaring samt opskrifter efter pålidelig samarbejdspartner. At virksomheden har procedurer til at revurdere opskrifter hvis disse ændres. At virksomheden anvender egnet starterkultur. At virksomheden doserer starterkulturer eller surhedsregulerende midler iht. forskrift på den enkelte opskrift. At virksomheden har kontrolprocedurer der sikrer at fermenteringen skrider frem som den skal, der anvendes faste tider/program ved røgeovn samt sensorisk vurdering af færdigvaren. Virksomheden er vejledt om reglerne for måling af tørre svind.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for fermentering af pølser, samt at risikoanalysen er dækkende for virksomhedens aktiviteter vedr. fermentering.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram herunder gode arbejdsgange for fermentering af pølser.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk