

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Slagteren Suensonsvej**

v/Lotte & Dorte L. Carlsen

Adresse Suensonsvej 71 C

Postnr./By 9900 Frederikshavn

CVR-nr. 31961017

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

27-06-2023



Tidligere kontrol

Dato 23-01-2023	
Dato 30-11-2022	
Dato 30-09-2022	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens mundtlige og skriftlige 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 benytter opskrifter fra leverandør, hvor opskriften er gennemprøvet. Der afprøves ingen nye opskrifter, andet det er afprøvet fra leverandør af krydderier. At virksomheden anvender egnet starterkultur, det er starterkultur, hvor der doseringsvejledning, der følges og opbevares på frost. Surhedsregulerende middel er indeholdt i krydderiblanding. At virksomheden har kontrolprocedurer der sikrer at fermenteringen skrider frem som den er beskrevet i egenkontrolprocedurerne og opskrift. Gennemgået virksomhedens mundtlige procedurer for tilberedning, røgning og modning efter fermentering af spegepølser. Vejledt om at efterkontrollere fremstillingen af røgsvind på spegepølserne. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for fermentering af spegepølser.

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

2 timer

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk