

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Mesterslagteren**

Adresse Hasseris Bymidte 25

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 34604827

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	2
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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

14-08-2023



Tidligere kontrol

Dato 07-10-2022	
Dato 07-03-2022	
Dato 20-05-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Det indskræpes, at fødevarer i alle led skal beskyttes mod kontaminering, der kan gøre dem uegnede til konsum eller sundhedsfarlige.

Følgende er konstateret: Ved kontrolbesøget ses kølerum bagerst i produktionslokale, dette fremstår med skimmellignende vækst på kølegitter og loft, samt rust plamager på loft. I kølerummet ses meget kondens, dette drypper ned på de uemballerede fødevarer.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får vi styr på.

Virksomheden oplyser at de vil overdække de uemballerede fødevarer, eller flytte dem til andet kølerum.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Kontrolleret: Temperatur i køleopbevarede ferske fødevarer, hakket kalve, okse og svinekød, samt bøffer af kalv og okse.

Det indskræpes, at de kølekrævende fødevarer som er målt på maksimalt må opbevares ved 5 °C. Følgende er konstateret:

Hakket kalve, okse og svinekød ca. 3 kg til sammen og bøffer kalv og okse. ca. 3 kg til sammen. Her er målt temperatur på hakket kød 9,5 grader og bøffer 7,5 grader med fvst. termometer.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får vi styr

Fødevarestyrelsen

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

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Virksomhed **Mesterslagteren**

Adresse Hasseris Bymidte 25

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 34604827

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

på.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler.

Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Følgende er konstateret: Ved kontrolbesøget har virksomheden et kølerum bagerst i produktionslokale, som fremstår med skimmellignende vækst, rust og dryp fra kodens i loftet. Samt skimmellignende vækst på kølegitter. I kølerummet opbevares emballerede og uemballerede fødevarer.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får vi styr på.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Virksomhedens kølerum bagerst i produktionslokale.

Følgende er konstateret: Kølerum fremstår med rust i loftet, samlinger samt på kølegitter.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om løsningsmuligheder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater stikprøvevis for perioden fra maj 2023 til dags dato, for opbevaringstemperatur, varemodtagelse, varmebehandling.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse mærkning af færdigpakkede fødevarer.

Mærkning og information: Følgende er konstateret: Virksomheden sælger færdigpakkede fødevarer, til flere dages salg. Disse er ikke mærket, jf. gældende regler.

Ved kontrolbesøget havde virksomheden færdigpakkede fødevarer i køledisken, uden mærkning, som var pakket på dagen.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om løsning.

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

14-08-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift