

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Skensved Slagteren**

Adresse **Hovedgaden 13**

Postnr./By **4623 Lille Skensved**

CVR-nr. **34130914**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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

28-09-2023



Tidligere kontrol

Dato	30-03-2023	
Dato	07-12-2022	
Dato	25-10-2022	
Mærkning og information		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer i kølerum til fersk kød, pålægsprodukter samt modtagerkølerum og frostrum, herunder adskillelse og temperatur.

Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring.

Kontrolleret: Temperatur i køledisk i butiksløkke.

Det indskræpes, at varmebehandlede, nedkølede grillpølser maksimalt må opbevares ved 5 °C. Følgende er konstateret: i den ende af af køledisk er målt 10.7 grader med luftføler i en den yderste pakke pølser i disken, ved kontrolmåling med indstik, blev målt 9.7 grader i pølsen, virksomheden kasserede de 3 pakker pølser om blev målt for høj tempeatur i.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi kassere dem og bruger den ende af boksen til ikke kølepligtige fødevarer. Så løser vi problemet sådan. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionslokale, butiksløkke samt varmt køkken og køle/frostrum i bag butik. Drøftet enkelte forbedringspunkter veddr. døre og gulvafløb i varmt køkken.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende

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

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Skensved Slagteren**

Adresse Hovedgaden 13

Postnr./By 4623 Lille Skensved

CVR-nr. 34130914

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

lokaler: Virksomheden produktionslokale fremstår tilfredsstillende vedligeholdet på produktbærende overflader. Ingen anmærkninger. Drøftet udarbejdelse af vedligeholdelsesplan for baglokale med ikke funktionsdygtig røgovn. samt plan for vedligehold af gulvbelægningen i produktionslokalet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring opvarmning og nedkølig for de seneste 3 måneder.

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

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

28-09-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk