

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Teknisk Skole,**

Slagterafdelingen

Adresse Rørdalsvej 10

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 46994051

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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

30-11-2023



Tidligere kontrol

Dato 01-12-2022	
Dato 05-05-2022	
Dato 03-06-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur, tildækning/emballage og adskillelse af fødevarer på køl og frost. Anvendelse af håndvask inden arbejdet med fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: Renholdelse af butik, produktionsområder, 2 kølerum og frostrum. Konstateret begyndende sorte belægninger på kølegitre og på gummiliste omkring dør i pølsemøjeris kølerum. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret stikprøvevist vedligehold af butik og produktionsområder.

Følgende er konstateret: Røremaskinen med skallende maling på armatur. Støttebordet til samme maskine med rustne overflader. Hylden til opbevaring af rengøringsmidler ved opvaskemaskine med rustne overflader. Skraldstativet i butik også med rusten overflade.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

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

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Teknisk Skole,**

Slagterafdelingen

Adresse Rørdalsvej 10

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 46994051

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om løsningsforslag for vedligeholdelse af udstyr.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret stikprøvevist virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning, nedkøling, modning af kød fra september 2023 til i dag. Ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Vejledt om nye regler vedrørende smileymærke.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mærkning af færdigpakkede grillpølse med chili og cheddar. Vejledt generelt om mærkning af færdigpakkede fødevarer.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering af følgende særlig aktivitet: Levering af animalske fødevarer fra detail til detail (1/3-reglen). Kontrolleret at virksomheden overholder 1/3 reglen for året 2023. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

30-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk