

Kontrolresumé



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Det Ville Slagtehus**

Periode: November 2023

Antal kontroller: 18

Resumé af tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

24 kontrollerede forhold gav ingen anmærkninger

Slakteri

Adresse Kær Møllevej 95

Postnr./By 6094 Hejls

CVR-nr. 88653815 Aut.nr. 5652

Kontrolleret	1	2	3	4
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	17	1		
Rengøring	1			
Vedligeholdelse	2			
Virksomhedens egenkontrol	1			
Offentliggørelse af kontrolrapport				
Uddannelse i hygiejne				
Mærkning og information	1			
Godkendelser m.v.	1			
Særlige mærkningsordninger	1			
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

Kontroltype og -aktivitet	
<u>1</u> Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
<u>2</u> Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
<u>15</u> Anden kontrol	

En indskærpelse af at virksomheden skal have faciliteter til at desinficere værktøj med mindst 82 °C varmt vand eller et alternativt system med ligestillet virkning.

Forhold konstateret: for lav temperatur i 1 af 3 kontrollerede sterilisatorer i slagtelokalet.

Fødevarestyrelsen

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

30-11-2023

Dato

Kontrolresumé udfærdiget af

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk