

Kontrolresumé



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Slagter Sørensen ApS**

Periode: December 2023

Antal kontroller: 7

Resumé af tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

8 kontrollerede forhold gav ingen anmærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer:

Et påbud om, at udarbejde og gennemføre en skriftlig
handlingsplan, der sikrer, at slagtekroppe ikke forurenes
gennem slagteprocessen.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Mangelfuld hygiejnebarriere mellem
uren og ren zone

Krydskontaminering mellem slagtekroppe

Manglende mulighed for at sterilisere arbejdsredskaber

Manglende mulighed for at vaske hænder ved håndvask i uren
zone

Rust i produktionslokaler og på udstyr

Slakteri
Adresse Fabriksvej 14
Postnr./By 6920 Videbæk
CVR-nr. 33507763 Aut.nr. 5898

Kontrolleret	1	2	3	4
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	5		1	
Rengøring				
Vedligeholdelse			1	
Virksomhedens egenkontrol				
Offentliggørelse af kontrolrapport				
Uddannelse i hygiejne				
Mærkning og information				
Godkendelser m.v.				
Særlige mærkningsordninger	1			
Varestandarder				
Tilsætningsstoffer m.v.				
Kemiske forureninger				
Emballage m.v.				
Andet	2			

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	
☐ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☒ 1 Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ 6 Anden kontrol	

Fødevarestyrelsen

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

31-12-2023

Dato

Kontrolresumé udfærdiget af

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk