

# Kontrolrapport



Virksomhed **Slagterpigerne Svendborg**

Adresse Vestergade 92

Postnr./By 5700 Svendborg

CVR-nr. 32163327

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

**Elite** Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>15-02-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 06-04-2016	
Dato 27-08-2015	
Dato 06-11-2014	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på

forbrugerhenvendelse. Følgende er kontrolleret:

virksomhedens procedurer for personlig hygiejne, herunder procedurer for vask af hænder ved betjening af kunder under produktion. Virksomheden har gode arbejdsgange der sikrer en hygiejnisk adskillelse mellem håndtering af penge og håndtering af fødevarer i butik. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

opbevaringstemperaturer på køl og frost.

Følgende er konstateret: dør til forrum til toilet står ved

tilsynets start åben. Der er direkte adgang til

produktionslokaler. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden lukker døren og derudover oplyser at døren ifølge procedurerne altid skal holdes lukket.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: generel rengøring i butiksområde, herunder rengøring af kølemontre.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring af lagerlokale. Ventilationen i døren er skadedyrssikret og der er ikke tegn på skadedyrs indtrængen i lokalet. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er konstateret: under

2 timer

Kontrollens varighed



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevestyrelsen

# Kontrolrapport

Virksomhed **Slagterpigerne Svendborg**

Adresse Vestergade 92

Postnr./By 5700 Svendborg

CVR-nr. 32163327

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

tilsynet kan virksomheden ikke fremvise dokumentation for egenkontrollens gennemførelse og resultater. Virksomheden oplyser at computeren der bliver brugt til egenkontrol pt. ikke er i virksomheden. Forholdet vurderes som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden inden tilsynet er overstået får hentet computeren. Vejledt generelt om at dokumentation for egenkontrollens gennemførelse og resultater til enhver tid skal være tilgængelig for Fødevarestyrelsen.

Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for udført egenkontrol for opbevaring, opvarmning, varemottagelse, nedkøling og varmholdelse for perioden 01.01.2017 til d.d., uden anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Stikprøvevis kontrolleret for sporbarhed på kødprodukter opbevaret i kølerum. Følgende er konstateret: ledsagedokument på spegepølse produceret 20.01.2017 stemmer ikke overens med produktionsdatoen på varer i opbevaringskasse i kølerum. Virksomheden oplyser at det er tale om en tastefejl og at de vil være opmærksomme på dette fremadrettet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for sporbarhed.

Vejledt generelt om regler for mærkning af færdigpakkede fødevarer med holdbarhed over 1 dag solgt på egen adresse, herunder at mærkning som minimum skal indeholde oplysninger om ansvarlig virksomhed, varebetegnelse, nettovægt og holdbarhed, at ingrediensliste og oplysninger omkring allergener kan undlades hvis personalet kan oplyse på anmodning samt at disse produkter er undtaget krav om næringsdeklaration hvis produktet er håndværksfremstillet og fremstillet i mindre mængder i detail.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

15-02-2017

Dato