

# Kontrolrapport



Virksomhed **Moesgaard Meat 2012 A/S,**

**detail**

Adresse Naurvej 17

Postnr./By 7500 Holstebro

CVR-nr. 34619069

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

**27-07-2017**



## Tidligere kontrol

Dato 18-11-2016	
Dato 03-11-2015	
Dato 17-03-2014	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret

opbevaringstemperaturer på fødevarer i kølerum og

produktionslokaler. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og

tørring af hænder i produktionslokaler. Gennemgået

procedurer for anvendelse af plastforklæder ved behandling af fødevarer.

Kontrolleret procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne.

Følgende kontrolemler er kontrolleret: Forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt personalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande.

Kontrolleret godkendelse af desinfektionsmidler. De anvendte desinfektionsmidler BUNZEL 25 15% er godkendte. Kontrolleret virksomhedens dokumentation for at anvendte desinfektionsmidler er godkendte. Gennemgået procedurer for udbring af kølekrævende fødevarer til virksomhedens kunder, virksomheden oplyser, at der ikke udbringes kølekrævende fødevarer, men at kunderne selv afhenter fødevarerne. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af skærebord, gulve, vægge og overliggende konstruktioner i

2 timer

Kontrollens varighed



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

# Kontrolrapport

Virksomhed **Moesgaard Meat 2012 A/S,**

**detail**

Adresse Naurvej 17

Postnr./By 7500 Holstebro

CVR-nr. 34619069

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

område for returvarer. Kontrolleret vedligeholdes af stropper/wire der blev anvendt til skift af spor på glidestænger, virksomheden har siden sidste kontrolbesøg fjernet stropperne/wirerne. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og resultater vedrørende opbevaringstemperaturer. Virksomheden har fremvist opbevaringstemperaturer på computer via graf for indeværende måned. Kontrolleret virksomhedens beskrevne egenkontrolprocedurer for detail afdelingen. Ingen anmærkninger.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret stikprøvevist medarbejdernes viden om personlig hygiejne, herunder om smitteveje for fødevarebårne sygdomme. Virksomheden oplyser at der er gennemført hygiejnekursus for ca. en måned siden og der her blev gennemgået hvilke forholdsregler der gælder ved sygdomme som Noro-virus. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret at færdigpakkede fødevarer er mærket med oplysning om opbevaringstemperatur for kølekrævende fødevarer. Det er konstateret at virksomheden sender fødevarer af sted til detail med en vejledende opbevaringstemperatur hvor mærkningen på +7 C rettes med en tuds til +5C. Virksomheden oplyser at der rettes på mærkningen til detail med en tuds pga. det er så få varer der sendes som detail, men at der arbejdes på en anden løsning. Ingen anmærkninger.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---