

Kontrolrapport

Virksomhed **Skibhusslagteren**

Adresse Skibhusvej 92

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 29373736

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	2
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	
24-10-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 30-05-2017	
Dato 28-10-2016	
Dato 21-10-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedure til sikring mod listeria, herunder indkøb af færdige pålægsprodukter og fastsættelse af kort holdbarhedsperiode. Generelt vejledt om regler for sikring mod krydskontaminering. Konkret vejledt om løsningsforslag til gode arbejdsgange ved håndtering af rullepølse efter åbning af vacuum. Det indskræpes, at Det indskræpes at færdigvarer, som kan fremme reproduktion af patogene mikroorganismer eller dannelse af toksiner, ikke må opbevares ved temperaturer, der kan medføre sundhedsfare. Kølekæden må ikke afbrydes. Følgende er konstateret: Kølede færdigretter udbydes til salg på disk, uden tid og temperaturstyring. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg sælger dem fremover, på køl. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden. Kontrolleret forrum til personaletoilet samt faciliteter til vask og tørring af hænder, på personaletoiletet, ingen anmærkninger. Kontrolleret temperatur i kølerum, ingen anmærkninger. Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret procedure for desinfektion,

Kontrolrapport

Virksomhed **Skibhusslagteren**

Adresse Skibhusvej 92

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 29373736

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

herunder pålægsmaskine og borde, følgende er konstateret: Virksomheden anvender godkendt desinfektion, men mangler viden om dosering og virketid. Forholdet betragtes som bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret skriftlig procedure for adskillelse af rå- og spiseklare produkter, ingen anmærkninger. Vejledt generelt om regler for indplementering af egenkontrolprocedurer.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Det indskræpes, at fødevareinformation ikke må være af en sådan art, at den vildleder ved at give indtryk af, at den pågældende fødevare har særlige egenskaber, når alle lignende fødevarer har samme egenskaber, navnlig ved specifikt at fremhæve forekomsten eller fraværet af visse ingredienser og/eller næringsstoffer. Følgende er konstateret: Nogle af virksomhedens pålægsvarer indkøbes færdigproduceret - Alle pålægsvarer markedsføres ved et generelt skilt hvorpå der står "Hjemmelavet slagterpålæg". Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg fjerner skiltet. Indskræpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

24-10-2018

Dato