

# Kontrolrapport

Virksomhed **Nr. Onsild Slagtehus ApS**

Kødprodukter

Adresse Rævebakken 2

Postnr./By 9500 Hobro

CVR-nr. 36937912 Aut.nr. 5925

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	1
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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
	Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr. Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se <a href="http://www.findsmiley.dk">www.findsmiley.dk</a>

## Kontroltype og -aktivitet

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Ordinær kontrol           | <input checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol                |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol             |   |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: der benyttes engangsplastik over fersk kød.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set opblanding af frikadellefars med vand og krydderi samt procedure for afskylning og opvask af de grå kasser til frikadelle blande rummet. Set procedure for skoldning af paletknive i fedt i frikadellerum samt. Vejledt konkret om evt.

løsningsmuligheder til placering af hvid spand til opblandingsvand. Vejledt konkret om evt. løsningsmuligheder for at forhindre kondensdryp fra udlufningskanaler over frikadellebånd 4.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Rengøring under produktion af følgende lokaler/udstyr: frikadellefarsrum og frikadellestegerum samt pakkeri og fryserum. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: frikadellefarsrum og frikadellestegerum samt pakkeri og fryserum. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: baggrundsdokumentation for frikadellesteger, Hjalte paletkniv og grå plastkasser til hakkekød, fra producent. Kontrolleret anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten.

Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret: frikadellesteger

Kontrolleret uden anmærkninger: virksomhedens egenkontrol for indkøb af fødevarekontaktmaterialer.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke anvendelsesanvisninger for fødevarekontaktmaterialet: frikadellesteger. Dermed kan virksomheden ikke være sikker på korrekt anvendelse af fødevarekontaktmaterialet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

