

Kontrolrapport



Virksomhed **Slagter Holmberg v/lb Holmberg**

Adresse Hadsundvej 40

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 25736427

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

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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 checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
14-05-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 06-02-2018	
Dato 10-08-2017	
Dato 05-10-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har fravalgt kontra prøve.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Slagteri/produktion, fødevarer kontakt overflader, køl og frys-OK

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret:

Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan. Procedure samt risiko analyse på anvendelse af nitrit salte-OK

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens fødevareraktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret:

Virksomhedens procedurer for lagesaltning af kødprodukter

med anvendelse nitrit. Kontrol af saltlage virksomheden

oplyser i følge opskrift at der anvendes 6,5 kg nitrit salt til 60L vand. Saltlagen anvendes max. 3-7 dage ved max 5 grader celsius, lagen skiftes og genopfriskes ikke. lagrings tid max. 1 døgn-OK

Følgende er kontrolleret: procedurer for afvejning og dosering af Nitritsalt: Virksomheden har faste procedure for opskrift på saltlage 6,5 kg Nitrit/60 liter vand med baume saltgrad 20 grader-OK

Kontrolleret dokumentation for at tilsætningsstof(fer)



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 15 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Slagter Holmberg v/lb Holmberg**

Adresse Hadsundvej 40

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 25736427

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

overholder renhedskriterierne. Følgende er kontrolleret: Nitrit salt 0,6% samt at der ikke anvendes andre tilsætnings stoffer til saltlage-OK