

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	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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 www.findsmiley.dk

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 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Hygiejne under produktion eller oplagring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hakning af kød, tilvirkning af frikadellefars, produktion af frikadeller samt pakning af frosne frikadeller.

Kontaminering med allergener: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Tidsmæssig adskillelse af produktion med og uden allergener samt rengøring mellem hvert skift. Glutenfrie frikadeller produceres som det første om morgenen.

Rengørings- og desinfektionsmidler: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af rengørings- og desinfektionsmidler i et rum adskilt fra fødevarer.

Virksomheden anvender et af Fødevestyrelsen godkendt desinfektionsmiddel.

Returnering: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden kontrollerer udseende og lugt og temperatur ved modtagelse samt forlanger dokumentation fra kunden for at kølekæden ikke har været brudt og udarbejder en afvigelsesrapport på partiet.

Vand: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vandet som virksomheden anvender i produktionen er af drikkevandskvalitet. Set nyeste vandanalyse fra den 6. februar 2019.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring af udstyr mv., som kommer i kontakt med fødevarer, herunder genbrugsemballage: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hakker, lynhakker, transportbånd til frikadeller samt portioneringsvægt.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Indretning (struktur og udstyr), herunder lys: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Indretning af lokaler og placering af produktionsudstyr i forhold



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevestyrelsen

06-06-2019

Dato

2 timer 45 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Nr. Onsild Slagtehus ApS**

Kødprodukter

Adresse Rævebakken 2

Postnr./By 9500 Hobro

CVR-nr. 36937912

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

til virksomhedens aktiviteter.

Skadedyr: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Port og dør i modtagerum/udleveringsrum slutter tæt og der kan ikke ses lysinfald.

Virksomhedens egenkontrol: Dokumentation for risikoanalyse og HACCP-plan: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for adskillelse af produktion med og uden allergener samt procedurer for returnering af produkter.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Godkendelser m.v.: Autorisation og godkendelser herunder risikooplysninger: Virksomhedens autorisation fra den 24. marts 2017 er dækkende for virksomhedens aktiviteter.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

06-06-2019

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift