

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

