

Kontrolrapport



Virksomhed **Nysted Slagteren Lolland ApS,**

detail

Adresse Gl. Torv 6

Postnr./By 4880 Nysted

CVR-nr. 35521941

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	
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

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"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

24-07-2019



Tidligere kontrol

Dato 23-05-2019	
Dato 17-05-2018	
Dato 08-03-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens arbejdsgang for produktion af rullepølse i produktionslokale, herunder procedurer for saltning af slaget med efterfølgende vaccumpakning, krydderitilsætning, rulning, påsætning af net samt vaccumpakning, procedurer for kogning i endelig emballage i gryde, måling af kernetemperatur med indstikstermometer, nedkøling i koldt vand i 2,5 time herefter presning i form natten over i kølerum.

Følgende er kontrolleret: Virksomhedens arbejdsgang for opbevaring og håndtering af spiseklar rullepølse, herunder opbevaring i salgsdisk i separat område med spiseklare produkter, slicering og pakning. Ingen anmærkninger. Vejledt konkret om løsningsmuligheder for beskyttelse mod kontaminering af emballerede spiseklare produkter. Vejledt konkret om løsningsmuligheder for ændring af slicerækkefølge af forskellige slags kødpålæg eller nedsætte holdbarheden for spiseklare produkter til 5 dage fra sidste varmebehandling.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret: Rengøring af salgsområde herunder disk med opbevaring af spiseklare og ikke spiseklare produkter. Følgende er konstateret: Områder i salgsdisk, hvor der ikke er direkte kontakt til spiseklare produkter, fremstod på tilsynet ikke tilstrækkeligt rengjort. Forholdet vurderes under



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

3 timer 50 min.

Kontrollens varighed

