

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	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
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, 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"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

 **Miljø- og Fødevarerministeriet**
Fødevestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Animalske biprodukter: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndtering af fødevareraffald i stegerummet. Der er opsat spande rundt omkring på gulvet ved de fire stegelinjer til fedt- og restaffald. Ved vagtskifte eller efter endt produktion tømmes spandene i kar, som sendes til destruktion.

Fremmedlegemer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for at sikre fødevarerne mod fremmedlegemer. Ved varemodtagelse foretages visuel kontrol af råvarerne, og når råvarerne vippes i hakkeren, kontrolleres det, at innerlinerens er hel og uden huller, og der foretages igen en visuel kontrol af råvarerne. Poserne med krydderiblanding åbnes med en kniv et bestemt sted ved lynhakkeren og ikke inde over lynhakkeren for at undgå at et evt. løst stykke plastik kommer ned i lynhakkeren. Virksomheden er desuden opmærksomhed på alt udstyr i produktionen og at der ikke mangler skruer, bolte mm.

Mikrobiologiske kriterier: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Analyseresultater på forskellige frikadelle typer udtaget den 9. maj 2019 og 13. august 2019 til undersøgelse for henholdsvis E.Coli og aerobe kim samt Listeria monocytogenes.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring af lokaler, udstyr m.v. som ikke kommer i kontakt med fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler og udstyr: Mixerrum, gang, modtagelses- og udleveringsrum, emballagerum, hakkerum, opvaskerum, stegerum, pakkerum, kølerum, håndvaske, rulleborde, truck, stablere, trappe og gangbro ved portioneringsvægt.

Virksomhedens egenkontrol: Dokumentation for risikoanalyse og HACCP-plan: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

09-09-2019

Dato

3 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Nr. Onsild Slagtehus ApS**

Kødprodukter

Adresse Rævebakken 2

Postnr./By 9500 Hobro

CVR-nr. 36937912

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens risikoanalyse vedr. fremmedlegemer og *Listeria monocytogenes* samt udpegning af CCP.

CCP'er: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for anvendelse af bestemte temperaturer og stegetid i forhold til størrelsen på færdigvaren ved de fire stegelinjer, som sikrer at frikadellerne altid opvarmes til over 75 °C. Virksomheden foretager hver time på hver stegelinje kontrol af opvarmning og der er set dokumentation for kontrol af temperatur ved opvarmning af frikadeller i perioden uge 27 til uge 36 2019.

Uddannelse i hygiejne: HACCP uddannelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Den ansvarlige for egenkontrolprogram og HACCP er behøringt uddannet til opgaven, set uddannelsesbevis.

Hygiejneuddannelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Medarbejdere der varetager opgaver i forbindelse med produktion af fødevarer er instruerede i hygiejne og er oplært ved sidemandsoplæring.

Mærkning og information: Mærkning: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mærkning af 'Frikadeller 65-70 gram pandestegte' med obligatoriske angivelser.

Allergenmærkning: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mærkning af 'Frikadeller 65-70 gram pandestegte' med allergene ingredienser, de allergene ingredienser er visuelt fremhævet i ingredienslisten.

Emballage m.v.: Materialer og genstande: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Overensstemmelseserklæring på flowpack folie, silikonefolie/stegefolie og transportbånd med oplysninger om at produkterne overholder de relevante krav i gældende lovgivning samt oplysninger om anvendelsespecifikationer.