

Kontrolrapport



Virksomhed **mad med mere**

Vorupør Slagterforretning v/Søren Odder Jensen **18-09-2019**

Adresse Vesterhavsgade 43

Postnr./By 7700 Thisted

CVR-nr. 10263530

Denne kontrol, dato



Tidligere kontrol

Dato 19-04-2018



Dato 18-08-2017



Dato 19-08-2016



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.	
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 checked="" 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: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturen i kølerum og salgsdisk. Kontrolleret virksomhedens procedurer i forbindelse med produktion af rullepølse med hensyn til modtagelse af råvarer, opbevaring af råvarer, håndtering under produktion, nedkøling holdbarhed samt opbevaring af færdigvare i salgsdisk. Virksomheden har skema med maximale holdbarhedsfrister hvor der tages højde for listeria i spiseklare produkter. Vejledt om risiko for vækst af listeria bla. at den kan vokse under 5 C og i vacuumpakket produkter. Under tilsynet blev virksomheden vejledt om "alt om listeria" på FVST's hjemmeside samt faktablad om fokus på listeria blev gennemgået og udleveret.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: Renholdelse af virksomhedens lokaler og udstyr.

Følgende er konstateret: Papirholdere har indtørret produktrester indvendigt og gulvsvaber har indtørret snavs. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Konstateret at virksomheden anvender godkendt desinfektionsmiddel og rengøring foregår i 2 adskilte arbejdsgange. Vejledt om skift mellem 2 desinfektionsmidler, da listeria kan blive modstandsdygtig over for en middel.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

3 timer

Kontrollens varighed

