

Kontrolrapport



Virksomhed **Leif Henriksen spegepølser og**

røgvarer

Adresse Kragemosevej 5

Postnr./By 4200 Slagelse

CVR-nr. 14819649 Aut.nr. 2062

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	1
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: Følgende er konstateret:

Virksomheden producerer Frikadelle fars max 14 % fedt. Det er et tilberedt kødprodukt. Virksomheden producerer dette produkt 2 gange årligt. Der er senest udtaget prøver til mikrobiologisk analyse for salmonella i 2013.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da der ikke er risiko for fødevarerens sikkerhed. Vejledt konkret om etablering af en vis årlig frekvens til risikobaseret udtagning af mikrobiologiske analyser. Kontrolleret følgende uden anmærkninger: Hygiejne under produktion af spegepølser og temperaturer i kølelokale samt procedurer for brug af genbrugsemballage til omhak og snitter. Kontrolleret tilstrækkeligt antal håndvaske i produktionslokaler. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Porte til røgovne, inventar i nedkølingrum til cervelatpølser samt periodiske rengøring af overliggende strukturer i modningsrum til spegepølser.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelsesplan for kogerum og gulve i røggang. kontrolleret vedligehold af lynhakker og stoppemaskine i produktionslokale. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: mærkning af følgende produkter Frikadellefars max 14 % og cervelatpølse. for mærkning af allergener ingredienser"

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: færdigpakkede fødevarer er mærket med følgende obligatoriske oplysninger og er læsbare: producentoplysning, varebetegnelse, ingrediensliste efter faldende vægt (allergener og tilsætningsstoffer), mængdeangivelse, alkoholindhold,



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

19-09-2019

Dato

2 timer 15 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Leif Henriksen spegepølser og**

røgvarer

Adresse Kragemosevej 5

Postnr./By 4200 Slagelse

CVR-nr. 14819649

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

nettovægt, holdbarhedsangivelse, særlige opbevarings - og anvendelsesforskrifter samt næringsdeklaration.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Følgende er konstateret: Autorisationen er dækkende for virksomhedens aktiviteter. kontrolleret mærkning med sundhedsID.

Særlige mærkningsordninger: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for kød af dansk oprindelse.