

# Kontrolrapport

Virksomhed **Slagteren i Højslev**

Marco Nyeland Laursen

Adresse Østerrisvej 2

Postnr./By 7840 Højslev

CVR-nr. 29943540

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
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	

Denne kontrol, dato	<b>11-10-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	20-09-2018	
Dato	17-10-2017	
Dato	24-08-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Målt temperatur i kølerum, samt salgsdisk. Opbevaring af fødevarer. Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Gennemgået virksomhedens procedure for fremstilling af rullepølse, herunder varmebehandling (sous vide), nedkøling, pakning samt opbevaring af råvare/færdigvare. Vejledt virksomheden om risiko for vækst af Listeria i spiseklare produkter med mere end 5 dages holdbarhed, herunder at Listeria kan vokse under 5 grader og i vakuumpakkede produkter. Vejledt virksomheden om "alt om listeria" på fødevarestyrelsens hjemmeside, samt udleveret faktablad om fokus på Listeria.

Følgende er kontrolleret: Personaletoulet. Følgende er konstateret: Der er på personaletoulet opsat vaskemaskine samt tørretumbler til vask af arbejdstøj, samt der mangler papir til tørring af hænder. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for personlig hygiejne.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: Produktionslokale samt udstyr og inventar. Følgende er konstateret: Der er i lynhakker indtørret snavs ved knive og ved kanter ved låg. Forholdet vurderes under de foreliggende

# Kontrolrapport

Virksomhed **Slagteren i Højslev**

Marco Nyeland Laursen

Adresse Østerrisvej 2

Postnr./By 7840 Højslev

CVR-nr. 29943540

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af udstyr.

Gennemgået procedure for rengøring og desinfektion. Rengøring foregår i 2 adskilte arbejdsgange. Kontrolleret at virksomheden anvender godkendte desinfektionsmidler. Vejledt virksomheden om skift mellem 2 desinfektionsmidler, da Listeria kan blive resistent overfor et desinfektionsmiddel.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Butik, kølerum, produktionslokaler, lagerlokaler, samt udstyr og inventar.

Følgende er konstateret: Der er i skæreplanke af træ, samt skærebræt af plastik, dybe ridser. Der er i kølerum ved ventilation begyndende afskalning af maling. Der er på træplader, som bruges som hylder rå og utildækkede kanter. Der er rust på vognhjul på rullestik og produktionsudstyr. Samt rust i lynhakker og kødhakker. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for vedligeholdelse af udstyr og inventar.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set virksomhedens risikoanalyse. Der er taget stilling til sygdomsfremkaldende bakterier, herunder Listeria for håndtering og holdbarhed for spiseklare produkter. Set virksomhedens dokumentation for udført temperaturkontrol for varemodtagelse og opbevaring for januar 2019 til d.d.

Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol. Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater. Følgende er konstateret: Der er manglende dokumentation for opvarmning og nedkøling for perioden januar 2019 til d.d. Virksomheden har en frekvens på en gang pr. uge. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Der er fejl i system, så der ikke er registreret dokumentationer. Indskræpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødearestyrelsen

11-10-2019

Dato