

Kontrolrapport

Virksomhed **Fruehøj Slagter ApS**

Adresse Grundtvigsvej 68

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 26483670

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	1
Varestandarder	1
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		
29-10-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	29-04-2019	
Dato	06-12-2018	
Dato	08-11-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret fastsættelse af holdbarhed på færdigretter og pålægsprodukter, ok. Rullepølse har en holdbarhed på 14 dage, men som oftest fremstilles der rullepølse hver uge og dermed opbevares disse ikke i 14 dage.

Kontrolleret produktions flow for rullepølse, herunder varemottagelse, klargøring af slag, saltning, krydderi tilsætning, kogning, nedkøling og emballering.

Følgende er konstateret: Plastspande til opbevaring af pebermix, gelatine og tørret løg fremstår snavset og uhygiejniske.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da der tages handling med det samme og da håndtering heraf foregår før varmebehandling af rullepølserne.

Vejledt generelt om minimering af risiko for efter kontamination ved vakuumpakning af spiseklare rullepølser. Kontrolleret procedurer for anvendelse af påløgsmaskine til delvis råt (roast beef), kogt og stegt pålæg, ok. Der er vejledt om mulighed for anvendelse desinficerende servietter eller desinfektionsspray.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring i produktionslokale, opvaskeområde, mellemgang og kølerum for fersk kød.

Kontrolrapport

Virksomhed **Fruehøj Slagter ApS**

Adresse Grundtvigsvej 68

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 26483670

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

Følgende er konstateret: Alle hjul under på løftevogne, stativer, vandkar, skammel m.v. er snavset og manglende rengjort. Der er på produktionsudstyr, som ovn, skammel, kødhakker og kogekegel begyndende kalkbelægning og proteinrester. Dispensere for håndafværingsmiddel og enkelte kontakter samt kabler er snavset.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da det ikke er kontakt bærende overflader.

Vejledt generelt om vigtigheden af tilstrækkelig rengøring af hjul på div. udstyr, da disse transporteres rundt i virksomheden. Tillige vejledt om vigtigheden af at alle flader er så glatte som muligt, dette i forhold til minimering af risiko for listeria.

Kontrolleret anvendelse af desinfektion, ok. Der anvendes to midler i flæng og der er redegjort for korrekt anvendelse, herunder dosering og virketid, ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse i opskæring og produktionslokale, ok. Der er rustgennemtræk på stor røremaskine (Bjørn) samt på vogn til transport af røre kedler, tillige er flere gulvfliser ved kogekele krakeleret. Ansvarlig er opmærksom herpå, ok. Vejledt om anvendelse af vedligeholdelsesplan. Der er redegjort for planlagt renovering af loft, således at kabe over kipgryde placeres på loftet, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse og egenkontrolprogram i forhold til om, der tages højde for listeria, ok. Kontrolleret dokumentation for kontrol ved varmebehandling og nedkøling, i perioden fra maj 2019 til dags dato, ok. Vejledt om at kontrollen over tid bør komme hele vejen rundt produktmæssigt.

Mærkning og information: Kontrolleret markedsføring af okse- kalvekød og fjerkræ i forhold til om anprisninger kan vildlede forbrugerne, ok.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret adskillelse under opskæring af okse- og kalvekød, ok. Der er fremlagt procedurer herfor samt redegjort for at afskær, ender m.v. anvendes til tilberedning, ok. Kontrolleret at der kan oplyses om slagtealder på kalvekød, ok.

Kontrolleret obligatorisk mærkning af okse/kalvekød. Følgende fødevarer er kontrolleret uden anmærkninger: Hakket kød, filet, gullasch, flankesteak, højreb og weinerschnitzler, ok.

Varestandarder: Kontrolleret om hele ferske kyllinger og kylling bryst der er udbudt i salgsdisken er anprist med mærkning om omfatter handelsnormer for fjerkræ. Der anvendes ingen anprisninger, ok. Virksomheden er

Kontrolrapport

Virksomhed **Fruehøj Slagter ApS**

Adresse Grundtvigsvej 68

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 26483670

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

vejledt om mulighed for at kontrollere handelsnormer.