

Kontrolrapport



Virksomhed **Hornsyld Slagterforretning aps**

Adresse **Apotekerbakken 24**

Postnr./By **8783 Hornsyld**

CVR-nr. **37289353**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
29-10-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 20-03-2019	
Dato 02-07-2018	
Dato 25-10-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrollen er der udtaget 10 miljøprøver til listeriaanalyse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået produktion af hjemmelavet rullepølse gennem produktionen herunder opskæring, saltning, tilberedning, nedkøling og pakning ved demonstration.

Opbevaring og adskillelse af råvarer og spiseklare varer samt opbevaringstemperaturer i køledisk i butik samt kølerum på lager.

Vejledt konkret om at Listeria er en særlig patogen bakterie, der vokser ved opbevaring ved under 5°C. Den har en fremragende evne til at kolonisere sine omgivelser og danne biofilm, der kan krydssmitte til andre produkter.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Pølsemageri herunder hurtighakker. Produktionslokale herunder produktionsoverflader, vakuumpakker og køleenheder. Kølerum. Vejledt om rengøring af riste omkring blæser i

kølerum og produktionslokale. Gennemgået virksomhedens rengørings og desinfektionsprocedure. Vejledt om brug af desinfektionsmidler herunder dosering og virketid.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende

2 timer

Kontrollens varighed



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

Kontrolrapport

Virksomhed **Hornsyld Slagterforretning aps**

Adresse Apotekerbakken 24

Postnr./By 8783 Hornsyld

CVR-nr. 37289353

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

lokaler: Pølsemageri, opskæring og produktionslokale. Virksomheden har redegjort for plan for vedligehold af lokaler. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperaturer samt varmebehandling og nedkøling af fødevarer i perioden maj. 2019 til d.d. Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse herunder at virksomheden har indarbejdet listeria under punktet patogene bakterier.