

Kontrolrapport

Virksomhed **Fruehøj Slagter ApS**

Adresse Grundtvigsvej 68

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 26483670

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	2
Virksomhedens egenkontrol	2
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 type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
07-11-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	29-10-2019	
Dato	29-04-2019	
Dato	06-12-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 4

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret og overvåget håndtering af stegte ænder under udskæring og pakning.

Kontrolleret og overvåget tilvirkning og pakning af skinkesalat, herunder pålægning af rå løg på skinkesalater. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen har d. 29. oktober 2019 udtaget 10 svaberprøver for analyse af Listeria. Der er påvist listeria i 7 ud af 10 i prøver i produktionsmiljøet.

Kontrolleret, at virksomheden har rettet op på og foretaget korrigerende handlinger i forhold hertil.

Ingen anmærkninger.

Vedrørende prøve nummer 19047897. se tekst ovenfor.

Vedrørende prøve nummer 19047898. se tekst ovenfor.

Vedrørende prøve nummer 19047899. se tekst ovenfor.

Vedrørende prøve nummer 19047896. se tekst ovenfor.

Vedrørende prøve nummer 19047860. se tekst ovenfor.

Vedrørende prøve nummer 19047894. se tekst ovenfor.

Vedrørende prøve nummer 19047895. se tekst ovenfor.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af redskaber og udstyr.

Det indskræpes, at alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres.

Kontrolrapport

Virksomhed **Fruehøj Slagter ApS**

Adresse Grundtvigsvej 68

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 26483670

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 4

Følgende er konstateret: Det er på tilsynet konstateret, at der ikke er tilstrækkeligt rengjort på områder med påvist listeria. Der er på kontakter ved stålbord, hvorpå der håndteres spiseklare produkter, ikke tilstrækkeligt rengjort. Følgende områder er i øvrigt ikke tilstrækkeligt rengjort: Bord ved pølsestopper, overliggende konstruktioner herunder div. luftslanger, inddækning omkring stolpe, loft over røremaskine, underside af bord ved pølsestopper, underkant af ovn i pølsemageri, vindue over vask i opskæringen, vandhane/armatur i pølsemageri, sæbeholder i samme område, lille vægt i færdigvareafsnit, kanter ved koldjomfru i butikken, kanter ved emballage i butikken, knapper ved varmeskabe i butikken. Endvidere er følgende områder i varmkøkken mangelfuldt rengjort: Bøtter med salt og peber, bord og kanter ved siden af komfuret, bordben på stålbord, kasse med mel og kasse med sukker. Håndtag til ferskvarekølerum, samt skraldestativ, samt under bordet ved siden af kipsteger, samt bag ovn i varmkøkken og kontakt ved indgang til varmkøkken.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden oplyser, at der laves rengøringsplan, samt der indføres rengøringskontrol om morgenen før opstart.

Indskærpselen medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Vedrørende prøve nummer 19047897. se tekst ovenfor.

Vedrørende prøve nummer 19047898. se tekst ovenfor.

Vedrørende prøve nummer 19047899. se tekst ovenfor.

Vedrørende prøve nummer 19047896. se tekst ovenfor.

Vedrørende prøve nummer 19047860. se tekst ovenfor.

Vedrørende prøve nummer 19047894. se tekst ovenfor.

Vedrørende prøve nummer 19047895. se tekst ovenfor.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler og udstyr.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand.

Redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal være udformet og være fremstillet af sådanne materialer og holdes i en sådan stand, at risiko for kontaminering reduceres mest muligt.

Følgende er konstateret: Det er på tilsynet konstateret at indgangsdør til ferskvarekølerum ikke er tilstrækkeligt vedligeholdt, der er forsøgt at reparere en skade på døren ved opsættelse af stålplade, denne stålplade er gået



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

07-11-2019

Dato

Kontrolrapport

Virksomhed **Fruehøj Slagter ApS**

Adresse Grundtvigsvej 68

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 26483670

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 4

løs og det er herfor ikke mulig at rengøre tilstrækkeligt. Det er ligeledes konstateret at trædør til færdigvarekølerum ikke er vedligeholdt i en sådan grad at tilstrækkelig rengøring er muligt. Der er under bordet ved tilberedning af smørrebrød og andre spiseklare produkter to kontakter som har ituslåede kanter, som herved ikke er tilstrækkeligt rengøringsvenlige.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden oplyser at ovennævnte områder skrives i vedligeholdelsesplan og udbedres snarest.

Indskærpelsen medfører gebyrbelagt op følgende kontrol. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Vedrørende prøve nummer 19047897. se tekst ovenfor.

Vedrørende prøve nummer 19047898. se tekst ovenfor.

Vedrørende prøve nummer 19047899. se tekst ovenfor.

Vedrørende prøve nummer 19047896. se tekst ovenfor.

Vedrørende prøve nummer 19047860. se tekst ovenfor.

Vedrørende prøve nummer 19047894. se tekst ovenfor.

Vedrørende prøve nummer 19047895. se tekst ovenfor.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens egenkontrolprocedurer.

Det indskræpes, at virksomheden skal indføre, iværksætte og følge faste procedurer, som er baseret på HACCP-principperne.

Følgende er konstateret: Virksomheden følger ikke foreskrevne procedurer i egenkontrollen i forhold til rengøring og renholdelse af lokaler, udstyr og produktberøringsoverflader.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden oplyser at der indføres nye procedurer i forhold hertil og at dette implementeres og følges fremadrettet.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Vedrørende prøve nummer 19047897. se tekst ovenfor.

Vedrørende prøve nummer 19047898. se tekst ovenfor.

Vedrørende prøve nummer 19047899. se tekst ovenfor.

Kontrolrapport

Virksomhed **Fruehøj Slagter ApS**

Adresse Grundtvigsvej 68

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 26483670

Tilsynsførendes bemærkninger

side 4 af 4

Vedrørende prøve nummer 19047896. se tekst ovenfor.

Vedrørende prøve nummer 19047860. se tekst ovenfor.

Vedrørende prøve nummer 19047894. se tekst ovenfor.

Vedrørende prøve nummer 19047895. se tekst ovenfor.