

Kontrolrapport

Virksomhed **Nr. Onsild Slagtehus ApS**

Kødprodukter


Adresse Rævebakken 2

Postnr./By 9500 Hobro

CVR-nr. 36937912 Aut.nr. 5925

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	1
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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: Krav til hakket kød, tilberedt kød, maskinseparatoreret kød og kødprodukter: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrol af at temperaturen på råvarer der modtages til anvendelse til produktion af medister er max 5 °C, set dokumentation for modtagekontrol den 14. november 2019. Råvarerne opbevares i kølerum ved 0-2 °C og indfryses 15-20 min efter fremstilling. I produktionslokalet er der adgang til hygiejnisk håndvask.

Personlig hygiejne og helbred samt "husorden": Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mundtligt gennemgået procedurer for anvendelse af arbejdstøj, fodtøj, forklæder og hårnet, adskillelse af arbejdstøj og privat tøj, håndvaskeprocedurer samt hvordan medarbejderne skal forholde sig ved sygdom. Set opbevaring af arbejdstøj i tøjrum og privat arbejdstøj i skabe i omklædningsrum og set at medarbejdere i hakkerum og stegerum bærer egnet og rent arbejdstøj, forklæder, hårnet og skægbind samt at der i begge rum er faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Periodisk rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedure for periodisk rengøring. Renholdelse af vægge over arbejdshøjde, lofter, rør og lysarmaturer i modtagelse/udlevering, omklædningsrum, hakkerum, opvaskeum, stegerum, pakkerum og fryser.

Virksomhedens egenkontrol: Dokumentation for risikoanalyse og HACCP-plan: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse vedr. anvendelse af tilsætningsstoffer.

Godkendelser m.v.:

Sundhedsmærkning/identifikationsmærkning: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Frikadeller 45-55 gram Pandestegte, Kødboller gris 40-50 gram Økologiske og



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

14-11-2019

Dato

4 timer

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Nr. Onsild Slagtehus ApS**

Kødprodukter

Adresse Rævebakken 2

Postnr./By 9500 Hobro

CVR-nr. 36937912

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Frikadeller 65-70 gram græske er mærket med sundhedsmærke med virksomhedens autorisationsnummer og landekode.

Særlige mærkningsordninger: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens modtagekontrol af økologiske produkter, set registrering af modtagekontrol af økologiske råvarer den 20. august 2019 og den 4. oktober 2019.

Regnskab for økologiske fødevarer, set løbende registreringer af indkøbte råvarer og periodevis input-output balanceopgørelse (tilstrækkelige mængder råvarer til produceret mængde færdigvarer).

Dokumentation vedr. økologiske produkter, set gældende økologierklæringer på leverandører af økologiske råvarer. Virksomheden kontrollerer en gang årligt, at deres leverandører er økologikontrolleret.

Procedure for adskillelse af økologisk og konventionel produktion. Råvarer til anvendelse af økologiske frikadeller er tydeligt opmærket i kølerummet og når der produceres økologiske frikadeller foregår det altid som det første om morgenen. Produktionen køres helt færdig og der er indlagt pause i produktionen inden konventionel produktion igangsættes. De færdige økologiske frikadeller pakkes med det samme og kommer på lager med tydelig opmærkning.

Kødboller gris 40-50 gram økologisk og Frikadeller 45-50 gram økologisk er mærket med EU-logoet.

Tilsætningsstoffer m.v.:

Aromaer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden anvender ikke aromaer i fremstillingen af deres produkter.

Tilsætningsstoffer mv.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden anvender en færdigblandet krydderiblanding til produktion af frikadeller og krydderiblandingen indeholder modificeret kartoffelstivelse E1414. Set datablad på krydderiblandingen 'Luksus Frikadelleblanding Egen' hvoraf det fremgår, at 'Produktet er i overensstemmelse med relevant gældende EU lovgivning på leveringstidspunktet'.