

Kontrolrapport



Virksomhed **Frilandsvejens Slagter ApS**

Adresse **Frilandsvej 49**

Postnr./By **9800 Hjørring**

CVR-nr. **32142745**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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	
13-11-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 03-10-2019	
Dato 02-05-2018	
Dato 06-09-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer for produktion af rullepølse fra varemottagelse til det færdige produkt (opbevaring af råvare, håndtering under produktion og kogning, nedkøling, efterfølgende pakning samt opbevaring i salgsafsnit).

Vejledt om risiko for krydsforurening af det færdige produkt ved nedkøling og pakning.

Vejledt om risiko for vækst af Listeria bl.a. at den kan vokse under 5 grader og i vakuumpakket produkter.

Under tilsynet blev vejledt om "Alt om Listeria" på FVST's hjemmeside samt fakta blad om fokus på Listeria udleveret.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost.

Kontrolleret der forefindes sæbe, papir og rindende koldt og varmt vand ved håndvask i salgsområdet og varmt køkken, ingen anmærkninger.

Kontrolleret temperatur i kølerum og fryserum, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring og desinfektion af overflader der

Kontrolrapport

Virksomhed **Frilandsvejens Slagter ApS**

Adresse Frilandsvej 49

Postnr./By 9800 Hjørring

CVR-nr. 32142745

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

kommer i berøring med overflader sker i 2 adskilte arbejdsgange.

Kontrolleret arbejdsgange / procedure for desinfektion og rengøring af udstyr og overflader, ingen anmærkninger.

Kontrolleret rengøring i kølerum, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Salgsområdet, produktionslokalet, varmt køkken og kølerum, ingen anmærkninger.

Kontrolleret: Jern stænger i kølerum.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om maling / fjernelse af jern stænger i kølerum.

Virksomhedens egenkontrol: Virksomhedens risikoanalyse for styring af Listeria i spiseklare produkter.

Vejledt om tilføjelse/henvisning af holdbarhedsoversigt i risikoanalysen.

Kontrolleret mundtligt samt skriftlig procedure for rengøring / desinfektion af udstyr og overflader, ingen anmærkninger.

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

Mærkning og information: Vejledt om regler vedrørende information om allergene ingredienser, herunder at virksomheden som minimum skal skilte med, at oplysninger kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Emballage m.v.: Kontrolleret: Plast spande.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om, at virksomheden skal sikre, at den kun anvender fødevarekontaktmaterialer til de formål, hvortil de er tilsigtet. Dette sikres ved at være i besiddelse af og følge producentens anvendelsesanvisninger, som medfølger produktet.