

# Kontrolrapport



Virksomhed **Slagter Duelund**

Adresse **Nørregade 14**

Postnr./By **3300 Frederiksværk**

CVR-nr. **33609531**

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	
<b>13-11-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 22-05-2019	
Dato 27-02-2018	
Dato 02-11-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer der skal opbevares ved henholdsvis maksimum 5 grader og ved maksimum-18 grader, og der er kontrolleret for adskillelse og emballering af de fødevarer der opbevares i virksomheden, på lager, i køleskabe, og i fryser. Endvidere er der kontrolleret for tilstrækkeligt med faciliteter, til opretholdelse af en god håndhygiejnisk praksis. Der er ved tilsynet udtaget prøver

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af produktionsområde, herunder ovne, komfur, udsugningsanlæg, skuffer og skabe, opvaske maskine, samt øvrige maskiner og redskaber. Endvidere er der kontrolleret for tilstedeværelsen af egnede rengørings og godkendte desinfektionsmidler. Samt opvaskemaskine med skyllevandstemperatur på over 80 grader..

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vedligeholdelse Følgende er konstateret: Der er enkelte steder bla loft i virksomheden som skal repareres.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om løsningsmuligheder.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 30 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport

Virksomhed **Slagter Duelund**

Adresse Nørregade 14

Postnr./By 3300 Frederiksværk

CVR-nr. 33609531

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

af virksomheden, herunder produktionsområde, herunder inventar, maskiner og redskaber samt lager og personalefaciliteter bla tilgængelighed til håndvask., endvidere er kontrolleret for rengøringsegne overflader i områder hvor der håndteres fødevarer. Samt gennemgang af vedligeholdelse af virksomheden.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende kontrolleret: Egenkontrolprogram indeholdende risikoanalyse med beskrivelse af Listeria Monocytogenes og andre patogene bakterier. Skriftlige procedurer for produktion af produkter med længere holdbarhed med specielt fokus på Listeria Monocytogens. Set stikprøvevis dokumentation for gennemført egenkontrol på opbevaring, opvarmning og nedkøling. Ingen anmærkninger.