

Kontrolrapport

Virksomhed **Tommys Kødsalg Aps**

Adresse Ellingvej 1

Postnr./By 8600 Silkeborg

CVR-nr. 39526484

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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	
19-11-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 29-11-2018	
Dato 14-12-2017	
Dato 16-06-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring og adskillelse af produkter i kølerum og produktionslokaler. OK.

Virksomheden oplyser, at der i kølemontre etableres fast adskillelse mellem rå varer og spiseklare varer. OK.

Kontrolleret arbejdsgange til eliminering af krydskontamination via personale og via udstyr. OK. Gået flow for rullepølse (overskulderen-tilsyn) uden anmærkninger.

Kontrolleret hygiejnisk produktions-flow, herunder at indretningen understøtter hygiejnisk adfærd og minimerer risiko for krydsforurening. OK. Gået flowet, herunder kontrolleret, at vaske til håndvask er tilgængelige med sæbe og papir. OK. Kontrolleret, at der er et tilstrækkeligt antal vaske til håndvask tilgængelige. OK. Virksomheden oplyser, at der etableres vask til vask af hænder i ekspeditionslokalet. OK.

Kontrolleret adgang til hensigtsmæssigt placeret personaletoilet, uden direkte adgang fra toiletter til lokaler, hvor der håndteres fødevarer. OK. Kontrolleret forrum til toilet. Virksomheden oplyser, at der findes løsning vedr. effekter i forrum. OK.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøringsstandard af lokaler og udstyr. OK. Kontrolleret rengøringsprocedure for pålægsslicere, herunder adskillelsesprocedure. OK.

Gennemgået og udleveret pjece med fokuspunkter for

Kontrolrapport

Virksomhed **Tommys Kødsalg Aps**

Adresse Ellingvej 1

Postnr./By 8600 Silkeborg

CVR-nr. 39526484

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

rengøring. OK. Vejledt om at følge angivet virketid for rengørings- og desinfektionsmidler.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret hygiejnisk design og vedligehold af udstyret, herunder mulighed for adskillelse og rengøring af slicere. OK.

Kontrolleret hensigtsmæssigt indretning, herunder at lokaler, inventar og udstyr er i god stand og vel vedligeholdt. OK. Kontrolleret vedligeholdelse af overflader på udstyr og i lokaler. OK. Virksomheden oplyser, dørtrin fra modtage køl udbedres samt at vedligehold af hjul på vogne og skærebrædder er i proces. OK.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse. Det indskræpes, at virksomheden skal udarbejde en skriftlig risikoanalyse, der er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Følgende er konstateret: Virksomheden anvender Fødevarestyrelsens risikoanalyse for detailvirksomheder med begrænset behandling, der ikke vurderes dækkende for virksomhedens aktiviteter som slagtevirksomhed med produktion og salg af eksempelvis kødvarer, pålæg, vildthåndtering, varmrøgning, varmebehandling ved temperaturer under 75 gr. C mv. Ligesom risikoanalysen, hverken indeholder flowdiagrammer, angiver procestrin og heller ikke specifikt nævner *Listeria monocytogenes* eller refererer til baggrundsdokumentation, men kun omfatter generelle forhold for mikroorganismer. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vil få forholdet bragt i orden. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Kontrolleret risikoanalyse, vedligehold uden anmærkninger. Virksomhedens risikoanalyse/egenkontrolprocedurer angiver vedligehold. Virksomheden har mundtligt redegjort for sine procedurer for vedligeholdelse. OK.

Kontrolleret tiltag mod efterkontaminering. Virksomheden fremlagde afkrydset skema. OK. Vejledt om definition af efterpasteurisering.

Kontrolleret CCPvarmebehandling. Dokumentation CCPopvarmning75 gr. C november 2019. OK.

Kontrolleret fastsættelse af holdbarhed. Virksomheden fastsætter holdbarhed til 12 dage fra produktionsdato, set opmærkning i produktion. OK. Virksomheden fremlagde beregning, rullepølse på baggrund af konkret recept. OK.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside. Virksomhedens hjemmeside henviser til kontrolrapport. OK. Vejledt om at linket skal fungere direkte.