

# Kontrolrapport

Virksomhed **Hårby Slagteren IVS**

Adresse Den Grønne Vej 1

Postnr./By 8660 Skanderborg

CVR-nr. 37144789

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 2        |
| Vedligeholdelse                    |          |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport |          |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            |          |
| Godkendelser m.v.                  | 1        |
| 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>05-10-2020</b>        |  |
| <b>Tidligere kontrol</b> |  |
| Dato 28-09-2020          |  |
| Godkendelser m.v.        |  |
| Dato 28-01-2020          |  |
|                          |  |
| Dato 04-12-2019          |  |
| Godkendelser m.v.        |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Der er ikke fulgt op sanktioner fra tidligere tilsyn.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret at

virksomheden har gode arbejdsgange, der sikrer at råvarer og færdigvarer er beskyttet mod kontaminering under opbevaring

og tilvirkning: Ok. Kontrolleret at råvarer og ingredienser ikke opbevares ved temperaturer, der kan medføre sundhedsfare, samt at kølekæden ikke brydes. Målt temperatur på hakket

okse kød til. 9 grader. Virksomheden oplyser at de er færdige med at hakke for idag og at maskinerne bliver rengjort og rest kødet kasseres. Virksomheden har mundtlig redegjort for

arbejdsgange for hakning, pakning og opbevaring af hakket

kød: Ok. Kontrolleret opbevaringstemperaturer i kølerum og

salgsdisk uden anmærkninger. Kontrolleret virksomhedens arbejdsgange i forbindelse med udvælgelse af kød til hakning

samt styring af holdbarheder: Ok. Virksomheden er vejledt

konkret omkring mulighed for at stille krav til leverandører

samt evt. at indhente dokumentation for overholdelse af de

mikrobiologiske kriterier. Virksomheden oplyser at de hakker ca 700 kg om ugen.

Kontrolleret opbevaring og adskillelse af fødevarer på køl: Ok.

Kontrolleret fremstilling af hakkebøffer og pålægsfade, samt

frokostordning : Ok. Kontrolleret at der kan foretages hygejnisk



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

2 timer  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport

Virksomhed **Hårby Slagteren IVS**

Adresse Den Grønne Vej 1

Postnr./By 8660 Skanderborg

CVR-nr. 37144789

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

håndvask og tørring: Ok. Målt temperatur på køl: Ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret virksomhedens procedurer for rengøring og desinfektion af kødhakkere: Ok.

Kontrolleret opbevaring af kødbakker, så det sikres at disse er rene ved anvendelse. Ok. Kontrolleret rengøring af udstyr og redskaber der bruges i forbindelse med hakning: Ok.

Kontrolleret rengøring af lokaler.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Følgende er konstateret: I pølsemakerikølerum er der skimmellignende belægninger på væggene i området ved køleanlægget, i opvaskeområdet er der spindelvæv, hvor der opbevares emballage, produktrester af ældre dato i gulvrister samt mørke belægninger på gulvet og på fliser bagved opvaskemaskinen og ovnene. I

opvaskemaskinen er der kraftige lyserøde belægninger rundt i kanten ved lågen samt i bunden. I

opbevaringskølerum, hvor der bliver opbevaret kasser med opskåret kød, er der slimede gule belægninger på gulvet og der lugter kraftigt af fordærv.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi gør det rent med det med det samme.

Opbevaringskølerummet har været slukket pga. nedbrud, det er derfor der lugtede derude. Vi får styr på det hele med det samme. Der er fortaget billede dokumentation. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse i forhold til vurdering af de mikrobiologiske risici. Ok. Ydet konkret vejledning om vurdering af risikoen for Salmonella, herunder foranstaltninger hvis der er fundet Salmonella i hakket kød fra virksomheden.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre



Miljø- og Fødevarerministeriet  
Fødevarerstyrelsen

05-10-2020

Dato