

Kontrolrapport



Virksomhed **Slagter Holmberg v/lb Holmberg**

Adresse Hadsundvej 40

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 25736427

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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	
04-11-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 14-05-2019	
Dato 06-02-2018	
Dato 10-08-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens arbejdsgange fra modtagelse til salg af hakket kød, således kødet beskyttes med kontaminering. Kødet opbevares på køl på en temperatur på maksimum 5 grader. Der hakkes kød hver dag, den ene kødhakker opbevares i det ene kølerum, hvor kødet bliver hakket. I øvrigt har virksomheden en anden hakkemaskine til daglig brug i produktion. Virksomheden har redegjort for procedure for udvælgelse af kød til hakning, herunder kød til tatar. Kontrolleret endvidere opbevaringstemperaturer på køl og frost, og opbevaring af plastbeholdere til brug ved hakning. Kontrolleret at den ene desinfektions middel, virksomheden anvender til maskiner, er godkendt af Fødevarestyrelsen. Kontrolleret endvidere at håndvask i produktionlokale og i butik er forsynet med koldt og varmt vand, sæbe og engangspapir, samt procedure for måling af opbevaringstemperaturer. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionslokale med hakkemaskine, hakkemaskine i kølerum, køleinventar i butikken, 2 kølerum og 1 frostrum. Kontrolleret mundtlig procedure for rengøring og desinfektion af hakkemaskiner.

Konstateret: Indtørret belægning omkring gummiliste i



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

2 timer 45 min.

Kontrollens varighed

