

# Kontrolrapport



Virksomhed **Slagter Lundgaard**

Adresse **Ida Tesdorfsvej 8**

Postnr./By **3050 Humlebæk**

CVR-nr. **38484133**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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 type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>22-06-2021</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 20-04-2021	
Dato 16-10-2020	
Dato 26-05-2020	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Hygiejne under produktion eller oplagring:

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens gode arbejdsgange for begrænsning af procesforureningen PAH ved fremstilling af røget hamburgerryg, spegepølse, rullepølse, pølser og bacon. Virksomheden redegjorde for produktionen af røgede produkter, herunder hvordan man begrænser dannelsen af PAH i røgede produkter.

Kontrolleret opbevaring af røgvarer under nedkøling, herunder hygiejne, adskillelse og flow.

Kontrolleret procedure for indpakning og emballering af røgvarer.

Kontrolleret virksomhedens procedure for opvarmning/kogning i røgovne.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret rengøringsstandard af relevant udstyr.

Kontrolleret, at virksomheden i tilstrækkelig grad har renholdt relevant udstyr (fx 2 røgeovne til varm- og koldrøgning, riste, stativer og røgestokke).

Vejledt omkring hyppigere rengøring at top af røgovn af den til kolsrøgning.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport

Virksomhed **Slagter Lundgaard**

Adresse Ida Tesdorpfvej 8

Postnr./By 3050 Humlebæk

CVR-nr. 38484133

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Risikoanalyse og HACCP-plan:

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomhedens risikoanalyse for dannelse af procesforureningen PAH ved fremstilling af røgvarer. Kontrolleret gode arbejdsgange for begrænsning af PAH i produkterne.

Kemiske forureninger: Kemiske forureninger med PAH. Virksomheden har ikke taget prøver for PAH. Drøftede at fødevarestyrelse anbefaler analyse til at validere deres processer og gode arbejdsgange.