

Virksomhed **Slagter Worthmanns Eftf. ApS**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Oslovej 2

Postnr./By 6230 Rødekro

CVR-nr. 41480815 Aut.nr. 2097

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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	

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende emner er kontrolleret uden anmærkninger -

Hygiejne under produktion, herunder krydssmitte.

Spurgt ind til om virksomheden har produktion af Sous vide.

Ikke aktuelt.

Hygiejne under indpakning og emballering under produktion.

Hygiejne under oplagring af fødevarer og emballage.

Personale- og omklædningsfaciliteter (bl. Håndtering af eget og virksomhedstøj)

Hygiejniske håndvaske faciliteter ved indgangen til virksomheden

Temperatur, køle- fryserum under produktion.

Varmebehandling/nedkøling af virksomhedens produkter (procedure for hvordan det gøres – spurgt medarbejder)

Rework (hygiejnisk håndtering og allergener) Set procedure og spurgt medarbejder omkring deres procedure.

Kontrolleret virksomheden procedure for allergener. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende emner er kontrolleret uden anmærkninger -

Kontrolleret rengøring af genbrugsemballage.

Gennemgået procedure for rengøring af genbrugsmateriale.

Kontrolleret afvigelser for 2022.

Kontrolleret, at redskaber og udstyr, der kommer i berøring med fødevarer holdes ordentlig rent, er udformet så risikoen for kontaminering reduceres under produktion i pølsemageri, kølerum, pakkerum.

Virksomheden har redegjort for anvendelse af desinfektionsmidlet, herunder koncentration, virketid og udfører rengøring og desinfektion i to adskilte arbejdsgange.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende emner er kontrolleret uden anmærkninger -

Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler og udstyr under produktion i pølsemageri, pakkerum, kølerum.

02-03-2022

Dato

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

