

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Slagter Baagø**

Adresse **Bjerggade 3**

Postnr./By **3000 Helsingør**

CVR-nr. **19088774**

| 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 | 4 |
| 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 | |
| | Udgået symbol. Vises for indskærper givet før 2022 |

| 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 | |
| 23-03-2022 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 20-01-2022 | |
| Dato 07-12-2021 | |
| Dato 11-11-2021 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Udleveret flyer om Smileyændringer i 2022.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Målt opbevaringstemperaturer i

kølefaciliteter herunder adskillelse af fødevarer således at

diverse kontamineringer forebygges. Faciliteter til hygiejnisk

håndvask herunder, koldt og varmt rindende vand samt sæbe

og aftørringspapir i produktionsområde.

Virksomhedens indretning og forhold omkring placering af

toilet. Vejledt omkring styring af fødevarer hvor gældende

temperatur ikke overholdes.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler:

Opskæring, delikatessområde, pølsemejeri/afdeling samt

kølerum og butiksområde herunder udstyr i enkelte områder.

Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Vedligeholdelse af gulv i produktionsområde og

butik.

Vejledt omkring udarbejdelse af vedligeholdelsesplan i

forbindelse med endevæg på lager i kælder hvor der opbevares

emballeret tørvarer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Set dokumentation for kontrol af temperatur

ved varermodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling for

Fødevestyrelsen

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

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Slagter Baagø**

Adresse Bjergegade 3

Postnr./By 3000 Helsingør

CVR-nr. 19088774

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

periode 20-01-2022 og frem til dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret korrekt cvr- og p- nummer via. <<http://www.cvr.dk>>: Ingen anmærkninger.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret obligatorisk mærkning af okse/kalvekød. Bødeforelæg på 15.000 kr fremsendt. Følgende er konstateret: I virksomhedens salgs disk ved vindue er der uemballeret okse ribeye, oksefilet, okseinderlår og okse klump.

Der er ikke et synligt opslag i umiddelbar nærhed af kødet med obligatorisk mærknings oplysninger.

Der mangler: referencenummer, født i, opvokset i, slagtede i.

Jf. virksomhedens egenkontrolprogram afsnit: 11.7: står der, under mærkning for oksekød, der sælges uemballeret, kan oplysninger om autorisation nummer på slagteri og opskærings virksomhed undlades.

Mærkningsoplysningerne skal være mærket med disse oplysninger: Referencenummer; Født i; Opvokset i; Slagtede i: Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi ved det godt, jeg har glemt det i dag, vi plejer at have et skilt stående med alle oplysningerne

Vejledt omkring løsningsmuligheder eksempelvis kan være en tavle eller en liste, hvorpå man skriver mærkningsoplysningerne. Der skal være samhørighed mellem opslag om oprindelse og de enkelte referencer, der er i disken. Dette kan eksempelvis ske ved, at man nummererer kødfadene eller kødstykkerne.

Nummereringen henviser herefter til de forskellige referencer, som er påført opslaget i butiklokalet således at det er synligt for forbrugerne.

Fødevarestyrelsen

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

23-03-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift