

Virksomhed **Slagter Worthmanns Eftf. ApS**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Oslovej 2

Postnr./By 6230 Rødekre

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	1
Mærkning og information	1
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, 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 er kontrolleret:

Kontrolleret vask af tøj og opbevaring af rent tøj i omklædningsrum og fik forklaret deres procedure -firma udefra vedr. vask af tøj.

Kontrolleret mulighed for håndvask ved indgangen til virksomhedens produktions lokaler og brug af handsker, huer m.m.

Særlig fokus på virksomhedens medarbejders hygiejne adfærd under produktionen og herunder krydskontamination.

Affaldshåndtering – hvor deres container opbevares og rengøring af denne og hvad der fyldes i dem og spurgt ind til om virksomheden har animalske biprodukter.

Procesforurening (PAH) – set procedure - 2 x årligt.

Temperatur, køle- fryserum under produktion- set procedure.

Varmebehandling/nedkøling af virksomhedens produkter

(procedure for hvordan det gøres – spurgt medarbejder.

Råvarer – spurgt ind til de krav virksomheden sætter til deres råvarer de modtager og set dokumentation (2mdr.) for modtagelse og virksomhedens afvigelser.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: Periodisk

rengøring af produktionslokaler – set dokumentation for udført kontrol og afvigelser.

Rengøring af lokaler, udstyr m.v. som ikke kommer i kontakt med fødevarer – set procedure og rengøring af genbrugsemballage.

Prøver - set procedure og resultater for de sidste 2 mdr.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret: Lokaler og udstyr, vedligeholdelse – set virksomhedens produktionslokaler og kølerum og dokumentation for vedligeholdelsesplan og procedure.

Transportmidler, vedligeholdelse og ATP-godkendelse -set procedure - set procedure og dokumentation for udført kontrol.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret:

Dokumentation for (flow) risikoanalyse og HACCP-plan for

24-10-2022

Dato

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Slagter Worthmanns Eftf. ApS**

Adresse Oslovej 2

Postnr./By 6230 Rødekro

CVR-nr. 41480815

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

virksomhedens fremstilling af kogte produkter.

Set dokumentation for varmbehandling og nedkøling for de sidste 3 mdr.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret: Hygiejneuddannelse medarbejdere og uddannelse af medarbejdere (HACCP) - set dokumentation.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Fik forklaret virksomhedens procedure for kogtepølser. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

24-10-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift