

Kontrolrapport



Virksomhed **SLAGTERMESTER SØREN FRIIS ApS**

Adresse Falkoner Alle 27

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 30275659

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

06-11-2019



Tidligere kontrol

Dato	04-12-2018	
Dato	27-09-2017	
Dato	10-08-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Gennemgået mundtlig procedure for

produktionen af rullepølse herunder opbevaring af råvarer,

opskæring af slag, konservering, varmebehandling, nedkøling

og fastsættelse af holdbarhed af det færdige produkt.

Kontrolleret adskillelse af råvarer under produktion samt

opbevaring færdigvarer i køleboks og kølemontre, faciliteter til

hygiejnisk håndvask og tørring, Virksomheden oplyser der

bruges to forskellige

desinfektionsmidler herunder desinfektionsmiddel godkendt af

fødevarestyrelsen. Der er foretaget 10 miljøprøver til

undersøgelse for listeria.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler og udstyr:

Produktion i kælderen, kølerum samt diskområde i stue etagen

herunder gulve, vægge, hylder og bordflader,

opskæringsborde, samt div. køleinventar, opvaskemaskine,

komfur og emfang. Virksomheden anvender 2 forskellige

fødevaregodkendte desinfektionsmidler i forbindelse med

rengøring.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende

lokaler: produktion i kælderen med kølerum samt diskområde i

stue etagen herunder gulve, vægge, hylder og bordflader samt



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed SLAGTERMESTER SØREN FRIIS ApS

Adresse Falkoner Alle 27

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 30275659

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

udstyr og inventar. Ingen anmærkninger. Vejledt omkring udbedring af rust på hjul på rullevogne samt om overfladebehandling af rå træ.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse herunder risiko for efterkontaminering med listeria, samt stikprøvevis set dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for temperatur kontrol ved varemodtagelse, under opbevaring på køl, opvarmning og nedkøling fra august 2019 til d.d..

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

Mærkning og information: Kontrolleret følgende produkter: virksomheden skilter med at information om allergene ingredienser kan oplyses. Ingen anmærkninger. Vejledt virksomheden om at allergene ingredienser skal fremhæves i ingrediensliste på pakkede produkter.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummer

Udleveret faktaark om listeria



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

06-11-2019

Dato