

Kontrolrapport



Virksomhed **Ø. Hornum Detailopskæring**

Adresse Nibevej 128

Postnr./By 9530 Støvring

CVR-nr. 21739596

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
11-12-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 18-05-2018	
Dato 18-10-2017	
Dato 28-10-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Kontrolleret procedure ved håndtering ved opskæring, samt vejledt omkring fakta og fokus på listeria og henvisning til pjecen " Alt om listeria" kan findes på Fødevarestyrelsens hjemmeside.

Virksomheden producerer ikke spiseklare produkter. Der er sæbe og aftøringspapir ved håndvaske.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende lokaler/udstyr: opskæring og kølerum. Gennemgået virksomhedens procedure for anvendelse af rengørings- og desinfektionsmidler, herunder holdetider og vekslende anvendelse af rengørings- og desinfektionsmidler.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: opskæring og kølerum, kødhakker ,skærebord og skæreplader. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for temperaturkontrol ved opbevaring for perioden januar 2019 til dags dato.

Kontrolleret virksomhedens risikovurdering i forhold til



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 45 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Ø. Hornum Detailopskæring**

Adresse Nibevej 128

Postnr./By 9530 Støvring

CVR-nr. 21739596

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

patogene bakterier, der er taget stilling til sygdomsfremkaldende bakterier, herunder Listeria under risikovurderingen.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

11-12-2019

Dato