

Kontrolrapport



Virksomhed **SLAGTEREN KIRKEBÆKVEJ APS**

Adresse Kirkebækvej 112

Postnr./By 8800 Viborg

CVR-nr. 16683493

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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, 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

02-12-2020



Tidligere kontrol

Dato	13-06-2019	
Dato	02-08-2018	
Dato	17-01-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret at virksomheden har gode arbejdsgange, der sikrer at råvarer og færdigvarer er beskyttet mod kontaminering under opbevaring og tilvirkning. Ingen anmærkninger. Kontrolleret at råvarer ikke opbevares ved temperaturer, der kan medføre sundhedsfare, samt at kølekæden ikke brydes, herunder målt temperatur på fersk kød i kølerum. Ingen anmærkninger. Virksomheden har mundtlig redegjort for arbejdsgange for hakning, pakning og opbevaring af hakket kød. Ingen anmærkninger. Kontrolleret opbevaringstemperaturer i kølerum og salgsdisk. Ingen anmærkninger. Gennemgået virksomhedens arbejdsgange i forbindelse med udvælgelse af kød til hakning samt styring af holdbarheder, virksomheden oplyser, at der kun hakkes kød, som er bestilt hjem til hakning. Afpuds fra div. udskæringer anvendes i pølseproduktion og andre forarbejdede produkter. Virksomheden er vejledt konkret omkring mulighed for at stille krav til leverandører samt evt. at indhente dokumentation for overholdelse af de mikrobiologiske kriterier. Virksomheden oplyser at de hakker under 2000 kg kød om måneden.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer for rengøring og desinfektion af kødhakkere, rengøring af udstyr og redskaber, som anvendes i forbindelse med hakning af kød samt



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **SLAGTEREN KIRKEBÆKVEJ APS**

Adresse Kirkebækvej 112

Postnr./By 8800 Viborg

CVR-nr. 16683493

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

opbevaring af kødbakker, så det sikres at disse er rene ved anvendelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse i forhold til vurdering af de mikrobiologiske risici samt virksomhedens skriftlige procedurer, herunder beskrivelse af arbejdsgange ved konstatering af salmonella.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

02-12-2020

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift