

Kontrolrapport



Virksomhed **Nr. Onsild Slagtehus - butik**

Adresse **Rævebakken 2**

Postnr./By **9500 Hobro**

CVR-nr. **33056362**

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.	1
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	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

12-08-2021



Tidligere kontrol

Dato	06-06-2019	
Dato	13-08-2018	
Dato	19-01-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

- at virksomheden har gode arbejdsgange, der sikrer at råvarer og færdigvarer beskyttes mod kontaminering under

opbevaring, tilvirkning og distribution

- at råvarer og færdigvarer ikke opbevares ved temperaturer, der kan medføre sundhedsfare. Kontrolleret ved stikprøvevis temperaturkontrol af småkød i kølerum ved produktionslokaler, hakket kød i køleskab bag disk i butik samt diverse

køddudskæringer i kølemontre i butikken

- organoleptisk kontrol af vaccumpakket småkød på køl, diverse køddudskæringer i kølemontre i butik, samt hakkekød i

kølemontre og i køleskab

- virksomhedens procedure for fastsættelse af holdbarhed af hakkekød

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler: Modtagerum, kølerum, produktionsrum og butik og personaletoilet, samt

følgende udstyr: kødhakker, pålægsmaskiner, diske og

køleskabe i butik, ventilationsposer i lofter.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

2 timer 50 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed Nr. Onsild Slagtehus - butik

Adresse Rævebakken 2

Postnr./By 9500 Hobro

CVR-nr. 33056362

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Modtagerum, butik, produktionrum og kølerum. Følgende er konstateret: I loftet i produktionsrum ses tre udsugningshuller i loftet, hvoraf det ene huller er i nærhed af kødhakker. Over udsugningshullerne er der placeret en rist på ca. 50 x 50 cm, hvor der ses afskallende maling.

I produktionslokalet til opskæring og hakning af kød ses der mindre områder på væggen langs med bordet, hvor småkød pakkes ud inden hakning, hvor der er flere små huller i fliserne sfa. slag. Hullerne er rene ved tilsynet og der ses ikke flisestykker på produktionsbord eller på gulv. Forholdene vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Generelt vejledt om vedligehold i fødevarelokaler.

Kontrolleret virksomhedens pocedure for kalibrering af termometre til temperaturkontrol af køleskab og kølemontre. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret: Skadedyrssikring af følende lokaler: butik og produktionslokaler.

Følgende er konstateret:

I bagudgang til butik er døren åben og en inderdør med insektnet lukker døråbningen. I bunden af inderdøren ses en gummiliste som går helt ned til jorden, men gummilisten er meget blød og det vurderes af skadedyr godt kan komme under gummilisten.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for temperaturkontrol i kølerum, køleskab, kølemontre og produktionslokale i perioden juni-augst 2021.

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevist kontrolleret småkød som



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

12-08-2021

Dato

Kontrolrapport

Virksomhed **Nr. Onsild Slagtehus - butik**

Adresse Rævebakken 2

Postnr./By 9500 Hobro

CVR-nr. 33056362

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

anvendes til hakkekød for holdbarhedsangivelse herunder at dato for "sidste anvendelsesdato" ikke er overskredet. Kontrolleret at vaccumpakket småkød til hakket kød anvendes inden for 15 dage fra slagtning.

Kontrolleret følgende produkter: Hvidløgsspegepølse og fransk spegepølse for information om allergene ingredienser. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Virksomheden er godkendt til håndtering af specificeret risikomateriale ifølge virksomhedens registrering hos FVST. Virksomheden oplyser at de ikke håndterer SRM i slagtebutikken. Efter aftale med virksomheden ophøres virksomhedens SRM-registrering pr. d.d.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Overensstemmelseserklæring på fødevarekontaktmaterialer fra leverandøren. Følgende fødevarekontaktmateriale er kontrolleret: Plastpose til opbevaring/pakning af fersk kød. Kontrolleret at plastposen anvendes som tilsigtet af producenten.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

12-08-2021

Dato