Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Nordkap Slagterforretning**

Adresse Nordkap 10
Postnr./By 7500 Holstebro
CVR-nr. 25198085

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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 3	😐	Indskærpelse Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	☹	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

☺ Udgået symbol. Vises for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet

- [x] Ordinær kontrol
- [ ] Kontrolkampagne
- [ ] Ekstra kontrol
- [ ] Kædekontrol
- [ ] Anden kontrol

Denne kontrol, dato	
09-01-2023	☺
Tidligere kontrol	
Dato 25-05-2022	☺
Dato 10-02-2022	☺
Dato 11-02-2021	☺

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedurer for overholdelse af holdbarhed på 24 timer for hakket kød. Virksomheden redegjorde herfor og oplyser, at evt. rest af hakket kød ved lukketid fryses og anvendes i produktionen. Ingen anmærkninger.
Kontrolleret vurdering af holdbarhed på produkter fremstillet i virksomheden. Virksomheden redegjorde for holdbarhed på sylte og rullepølse. Ok. Vejledt om fastsættelse af holdbarhed i forhold til råvarekendskab, proceshygiejne, opbevaringsforhold, temperatur og graden af håndtering i virksomheden.
Kontrolleret, at der er temperaturregulerede håndterings- og opbevaringsforhold af tilstrækkelig kapacitet til, at fødevarer kan holdes ved en passende temperatur, og indrettet således at temperaturen kan overvåges og registreres. Ingen anmærkninger.
Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret, at lokaler hvori der findes fødevarer, samt redskaber og udstyr som kommer i kontakt med fødevarer, er rene. Ingen anmærkninger.
Virksomheden redegjorde for fastlagt plan for rengøring som gennemføres senest op til uge 4, hvor der holdes ferielukket. Ok.
Hygiejne: Vedligeholdelse: Vejledt om vedligehold af

1 time 15 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 **Nordkap Slagterforretning**

Adresse Nordkap 10

Postnr./By 7500 Holstebro

CVR-nr. 25198085

Tilsynsførendes bemærkninger

skabsinventar bag disk i butikken. Virksomheden oplyser, at de er opmærksomme herpå og undersøger løsning herfor.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og resultater vedrørende modtagekontrol, opbevaringstemperatur, varmebehandling og nedkøling for perioden fra den 1. juni 2022 til dags dato. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse på procestrin hakning af kød, holdbarhed og tips til bakterievækst og lang holdbarhed samt udpegning af disse trin som gode arbejdsgange. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret/uddannet i håndtering af fødevarer.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter, risikoaktiviteter, kontaktoplysninger og korrekt CVR og p. nr.

09-01-2023
Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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