

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **C.S. Pølsemageri**

Adresse **Nørregade 51**

Postnr./By **6600 Vejen**

CVR-nr. **35585052**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

08-02-2023



Tidligere kontrol

Dato	30-09-2022	
Dato	25-05-2022	
Dato	13-01-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens procedurer til fremstilling af fermenterede fødevarer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

- At virksomheden har procedurer for vurdering af kvaliteten af råvarer. Virksomheden har redegjort for udvalg af råvarer, herunder friskhed.

- At virksomheden anvender en velafprøvet opskrift.

Virksomheden afvejer selv krydderier i henhold til standardiseret opskrift. opskriften bliver ved evt.

gennemprøvet og testet.

- At virksomheden anvender egnet starterkultur, Virksomheden anvender GDL i deres opskrifter på fermenterede produkter.

- At virksomheden doserer starterkulturer eller surhedsregulerende midler iht. forskrift

- At virksomheden har kontrolprocedurer der sikrer at fermenteringen skrider frem som den skal Virksomheden anvender pH-meter og tørresvind som indikator af korrekt frementering.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Virksomheden har særskilt risikoanalyser for aktiviteter fermentering.

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk