

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Slagterzangenberg Slagteren**

Adresse Kirkevej 2

Postnr./By 4871 Horbelev

CVR-nr. 38029975

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

20-02-2023



Tidligere kontrol

Dato 31-10-2022	
Dato 14-10-2021	
Dato 19-03-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

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

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Virksomheden har procedurer for vurdering af kvaliteten af råvarer, virksomheden har vurderet på råvare ved modtagelse af råvare. Virksomheden anvender en velafprøvet opskrift, med afvejet krydderiblanding fra ekstern fabrikant, samt virksomheden mundtlig redegøre for at de ikke selv tilføjer ekstra krydderi udover krydderiblandingen. Virksomheden anvender egnet starterkultur fra samme eksterne firma som krydderiblandingen, virksomheden mundtlig redegøre for krydskontrol af recept blanding samt starter kultur, herfor dosere virksomheden starterkulturer iht. forskrift.

Virksomheden har kontrolprocedurer via vejning før og efter der sikrer at fermenteringen skrider frem som den skal.

Virksomheden er vejledt om konkret løsnings forslag til krydskontrol af krydderiblanding samt pH og sygdomsfremkaldende stoffer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og procedurerne ved fermentering af spegepølser. Virksomheden har mundtligt redegjort for at fermenteringen sker som en god arbejdes gang.

Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk