

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **SLAGTEREN I HØRNING**

Adresse Nørre Alle 21

Postnr./By 8362 Hørning

CVR-nr. 25728181

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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

27-02-2023



Tidligere kontrol

Dato 29-06-2022	
Dato 04-10-2021	
Dato 11-11-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

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.

At virksomheden anvender en velafprøvet opskrift -

Virksomheden har mundtligt redegjort for validering af opskrifter - flere af deres opskrifter har eksisteret i en længere årrække.

At virksomheden har procedurer til at revurdere opskrifter hvis disse ændres.

At virksomheden anvender egnet starterkultur - Virksomheden har mundtligt redegjort for gældende procedure ved brug af starterkultur.

At virksomheden har kontrolprocedurer der sikrer at

fermenteringen skrider frem som den skal -

Virksomheden måler tørresvind (20%).

Virksomheden modner de første 14 timer ved 20 grader, herefter ved 5 grader, fødevarestyrelsen anbefaler de første par dages modning forekommer ved 20-25 grader - sæt ikke produkterne på køl under fermenteringen - det gør ikke produktet mere sikkert. tværtimod hæmmer det væksten af de ønskede mælkesyrebakterier.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 10 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **SLAGTEREN I HØRNING**

Adresse Nørre Alle 21

Postnr./By 8362 Hørning

CVR-nr. 25728181

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomheden er vejledt om fermentering af pølser - find guide på fvst.dk

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: Der ses få intørrede produktrester i pølsestopper.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for rengøring af udstyr.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, samt mundtligt gennemgået virksomhedens gode arbejdsgange vedrørende fermentering af pølser.

Fødevarestyrelsen

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

27-02-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk