

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Slagter Popp ApS**

Adresse **Søndergade 16**

Postnr./By **6520 Toftlund**

CVR-nr. **41735139**

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

21-02-2023



Tidligere kontrol

Dato	21-09-2022	
Dato	01-06-2022	
Dato	03-12-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Fremvist og gennemgået retssikkerhedsblanket

Kampagne: Fermentering af pølser i detail

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 herunder klargøring af kød til brug i spegepølseproduktion. At virksomheden anvender en velafprøvet opskrift.

At virksomheden har procedurer til at revurdere opskrifter hvis disse ændres f.eks ved tilsæning af øl, løg, ramsløg eller kartofler. At virksomheden anvender egnet starterkultur som opbevares på frost.

At virksomheden doserer starterkulturer eller surhedsregulerende midler iht. forskrift og vejer den af til anvendelsen. Set vægt til formålet

At virksomheden har kontrolprocedurer der sikrer at fermenteringen skrider frem som den skal. Virksomheden anvender ikke pH-meter men følger stramt procedurer og opskrifter

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for fermentering, tørring og røgning

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