

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	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
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	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	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

24-03-2023



Tidligere kontrol

Dato	21-02-2023	
Dato	21-09-2022	
Dato	01-06-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Kontrolrapporten er ændret den 29-03-2023.

Kontrolbesøget sker på baggrund af opfølgning på analyseresultat. Retsikkerhedsblanket fremvist. Faktaark omhandlende Listeria udleveret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er konstateret: Der er udtaget miljøprøver til analyse for forekomst af listeria i forbindelse med kampagnen "Styring af listeria i detailforretninger" hvori der konstateret listeria.

Prøverne hvori der er påvist listeria er fra overflader som ikke kommer i berøring med fødevarer (to stk. gulv afløb ved kødhakker og skærebord, en flexslange omkring ledninger ved lynhakker, samt en prøve ved metalbord ved tumbler/pølsestopper).

Det bord hvor der er påvist listeria, anvendes kun til afsætning af plastikkasser hvori der opbevares kød til tumbling/kød fra tumbler, og der er ikke direkte berøring med fødevarer.

Kontrolleret muligheden for hygiejnisk håndvaskeforhold og virksomheden har redegjort for procedure ved arbejdstøj.

Kontrolleret virksomhedens hygiejne adfærd under produktionen og herunder krydskontamination.

Fødevarestyrelsen

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

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Slagter Popp ApS**

Adresse Søndergade 16

Postnr./By 6520 Toftlund

CVR-nr. 41735139

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

Gennemgået virksomhedens flow i produktionen, at der sker adskillelse mellem rå og spiseklare produkter samt adskillelse af arbejdsprocesser. Kontrolleret virksomhedens procedure for produktionsrækkefølge, og at virksomheden slutter af med de mest risikofyldte produkter ved produktion/pakning/slicning/opskæring og at der tages højde for opbevaring af produkterne i kølerum (halvt fabrikat/færdig varmebehandlet produkter).

Vejledt generelt om mulighed for udtagelse af miljøprøver og prøver på produkter.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: I forbindelse med kampagnen "Styring af listeria i detailforretninger" er der udtaget 20 miljøprøver den 15.03.2023 i virksomheden, hvori der er påvist listeria i fire prøver.

Følgende er konstateret: De fire udtagen prøver er påvist på ikke produktberørende overflader.

Kontrolleret uden anmærkninger rengøring af inventar og lokaler under produktion i følgende lokaler: Produktionslokaler, lager, kølerum, samt i salgsbutik.

Virksomheden har gennemgået procedure ved rengøring og desinfektion (dosering, virker tider samt at skift af midler overholdes) af alt udstyr og lokaler.

Virksomheden har gennemgået procedure ved adskillelse af procesudstyr ved rengøring samt periodisk rengøring af overliggende som loft, lamper mm.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomheden er konkret vejledt om rengøring og desinfektion i relation til risiko for spredning af Listeria samt risiko for etablering af "hus-stammer" i virksomheden herunder om skift imellem forskellige rengørings- og desinfektionsmidler for at undgå resistens.

Prøveserienummer: 2309435 Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Fødevarestyrelsen

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

24-03-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Slagter Popp ApS**

Adresse Søndergade 16

Postnr./By 6520 Toftlund

CVR-nr. 41735139

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Produktberørende udstyr og overflader er vel vedligeholdte og uden revner og sprækker der kan give anledning til dannelse af biofilm og overlevelse af Listeria.

Følgende er konstateret: Bord ved tumbler/pølsestopper fremstår med træ understålbord, flexslange om ledninger ved lynhakker fremstår med riller. Virksomheden oplyser disse vil blive udskiftet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om vedligeholdelse

Prøveserienummer: 2309435, forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse er tilstrækkelig i forhold til listeria monocytogenes.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr.

24-03-2023

Dato

Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk