

Virksomhed **Tayyib Meat ApS**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Matildevej 6

Postnr./By 4200 Slagelse

CVR-nr. 33241070 Aut.nr. 5519

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	1
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Salmonella eksport (Sverige /Finland) alle dyrearter: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden udtager partispecifikke prøver på okse- og kalvekød til Sverige i henhold til kravet om dokumentation for salmonellafrihed. Virksomheden kan fremvise partispecifikke prøver i perioden 30.03.2023 til dags dato med gennemsnitligt 2x8 poolede prøver pr. uge. Ingen anmærkninger. Virksomheden benytter akkrediteret laboratorium, samt handelsdokument udformet efter godkendt model. Ingen anmærkninger.

Returvarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden gennemgik mundtligt procedurer for modtagelse af returvarer, herunder fysisk opmærkning på lager samt opbevaring særskilt fra fødevarer der indgår i produktionen.

Tilbagetrækning: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige procedurer for tilbagetrækning, herunder kontakt til kunde/leverandører, underretning af fødevarestyrelsen, samt håndtering af tilbagetrukne varer på lageret.

Affald: Følgende er kontrolleret: Korrekt opbevaring af fødevareaffald. Følgende er konstateret: Ved kontrollen stod fyldte affaldscontainere af rød plast med fraskær og benaffald åbne uden låg udendørs, samt større samlecontainer til samme type affald, åbne uden låg på udendørsarealer, frit tilgængeligt. Fotodokumentation optaget. Dette vurderes under de foreliggende omstændigheder som et bagatelagtigt forhold. Vejledt generelt om regler for affaldshåndtering i fødevarer virksomheder.

Hygiejne: Rengøring: Renholdelse af udstyr: Følgende er kontrolleret: båndsav. Følgende er konstateret: stopknap på båndsav fremstod med ca 2 mm tykke indtørrede brune produktrester af ældre dato på overfladen af knappen, som udgør fysisk kontaktpunkt under produktion. Dette vurderes under de foreliggende omstændigheder som et bagatelagtigt

Fødevarestyrelsen

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

13-04-2023

Dato

3 timer 40 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Virksomhed **Tayyib Meat ApS**

Adresse Matildevej 6

Postnr./By 4200 Slagelse

CVR-nr. 33241070

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

forhold.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Skadedyrssikring: Følgende er kontrolleret: Skadedyrssikring af følgende lokaler:

Kassatrum samt emballagelager. Følgende er konstateret: I Kassatrummet fandtes hul mellem væg og rulleport på ca 4 cm i bredden i gulvniveau som udgør hul mellem kassatrum og udendørsarealer. Fotodokumentation optaget. Gulvafløb i kassatrum fremstod med bøjet rist og dermed hul til kloakken på ca 15x15 cm i diameter. Fotodokumentation optaget. Ved gennemgang af emballagelager fandtes skadedyrskasse langs væggen med indtørret død mus i udganshullet, samt to huller langs væggen i gavlenden af lokalet samt et hul i gulvniveau i hjørne, modsat døren, af lokalet med passage fra udendørsareal til emballagelager på 2x4 cm.

Fotodokumentation optaget. Virksomheden fortæller at de tager fat i eksternt skadedyrsfirma med det samme, samt går igang med udbedring af hullerne i forbindelse med kontrollen. Dette vurderes under de foreliggende omstændigheder som et bagatelagtigt forhold. Vejledt generelt om regler for skadedyrssikring af fødevarelokaler.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for håndtering af uemballerede fødevarer, herunder halve slagtekroppe. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram for opbevaring på køl, udnævnt som OPRP, samt stikprøvevist kontrolleret dokumentation for udført egenkontrol i perioden uge 10 til dags dato.

Godkendelser m.v.: Autorisation, herunder vilkår: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens autorisationskrivelse er gennemgået med henblik på vurdering af, om lokaler samt aktiviteter fortsat er omfattet af autorisationen. Vejledt generelt om regler for væsentlige ændringer, som skal meldes til fødevarestyrelsen.

Særlige mærkningsordninger: sporbarheds- og oprindelsesmærkning af oksekød: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Følgende stikprøver, Ungkv-Filet u/entracote, 26,730 kg, med holdbarhed 10.04.2025, Ungkv.Tykstegsfilet u/stråle, 22,780 kg, med holdbarhed 10.04.2025, Kalve småkød 18% -Z, holdbarhed 11.04.2025 er kontrolleret for obligatorisk mærkning med reference til partiet, oprindelsesoplysningerne "født i", "opvokset i", "slagtet i", samt "opskåret i", herunder med autorisationsnummer på hhv. slagteri samt opskæringsvirksomhed.

Særlige mærkningsordninger: sporbarheds- og oprindelsesmærkning af oksekød: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Følgende stikprøver, Ungkv-Filet u/entracote, 26,730 kg, med holdbarhed 10.04.2025, Ungkv.Tykstegsfilet u/stråle, 22,780 kg, med holdbarhed 10.04.2025, Kalve småkød 18% -Z, holdbarhed 11.04.2025 er kontrolleret for obligatorisk mærkning med reference til partiet, oprindelsesoplysningerne "født i", "opvokset i", "slagtet i", samt "opskåret i", herunder med autorisationsnummer på hhv. slagteri samt opskæringsvirksomhed.

Særlige mærkningsordninger: sporbarheds- og oprindelsesmærkning af oksekød: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Følgende stikprøver, Ungkv-Filet u/entracote, 26,730 kg, med holdbarhed 10.04.2025, Ungkv.Tykstegsfilet u/stråle, 22,780 kg, med holdbarhed 10.04.2025, Kalve småkød 18% -Z, holdbarhed 11.04.2025 er kontrolleret for obligatorisk mærkning med reference til partiet, oprindelsesoplysningerne "født i", "opvokset i", "slagtet i", samt "opskåret i", herunder med autorisationsnummer på hhv. slagteri samt opskæringsvirksomhed.

Fødevarestyrelsen

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

13-04-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift