

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Slagter Bertelsen**

Adresse **Nørregade 11**

Postnr./By **7500 Holstebro**

CVR-nr. **33228252**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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

03-05-2023



Tidligere kontrol

Dato 27-02-2023



Dato 19-01-2023

Mærkning og information



Dato 30-11-2022



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret, at fødevarer nedkøles snarest muligt efter varmebehandling eller endelig tilberedning, og at de nedkøles til en temperatur, som ikke indebærer nogen sundhedsfare. Virksomheden redegjorde for hvilke fødevarer der nedkøles og hvordan, mængder under nedkøling på en gang, udstyr til nedkøling samt overvågning af nedkøling. Virksomheden redegjorde for nedkøling fra 65 ned til 10 °C på max 4 timer i mindre beholdere på køl. Ingen anmærkninger.

Gennemgået procedurer ved nedkøling af kødsovs.

Virksomheden redegjorde for nedkøling på køl, efter ophældning i mindre bakker. Ingen anmærkninger.

Spurgt ind til praktisk udførelse af måling af kernetemperatur i kødsovs. Virksomheden oplyser, at de måler midt i produktet med indstikstermometer. Ingen anmærkninger.

Vejledt generelt om rengøring og desinfektion af spyd på termometer før og efter brug.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokale:

Mellemgang fra opskæring til pølsemageri.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse på procestrin nedkøling samt udpegning af dette trin som en god arbejdsgang. Virksomheden redegjorde for

Fødevestyrelsen

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

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Slagter Bertelsen**

Adresse Nørregade 11

Postnr./By 7500 Holstebro

CVR-nr. 33228252

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

kontrol af temperaturer ved nedkøling for sikre fødevarer samt dokumentation heraf Ingen anmærkninger.

Set skriftlige egenkontrolprocedurer for nedkøling og frekvens for dokumentation heraf uden anmærkninger.

Vejledt generelt om udarbejdelse af afvigerapporter om nødvendigt.

Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og resultater vedrørende nedkøling af fødevarer for perioden fra den 1. februar 2023 til dags dato. Ingen anmærkninger. Vejledt om, at der udføres kontrol af nedkøling på relevante produkter og at kontrollen kommer rundt om alle relevante produkter inden for en given periode.

Mærkning og information: Kontrolleret obligatorisk mærkning, herunder mærkning med allergene ingredienser på færdigpakkede produkter i butiksdisk uden anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter, risikoaktiviteter, kontaktoplysninger og korrekt CVR og p. nr.

Fødevarestyrelsen

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

03-05-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk