

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Slagter Munch, Engro**

Adresse **Sct. Laurentii Vej 1**

Postnr./By **9990 Skagen**

CVR-nr. **52679214** Aut.nr. **5553**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Hygiejne under produktion: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndtering af fødevarer ved fremstilling af rullepølser og leverpostej.

Hygiejne under indpakning og emballering: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndtering af fødevarer ved pakning af pølser.

Hygiejne under oplagring, fødevarer og emballage: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer i modningsrum, færdigvarekølerum, saltrum, fryser og råvarekølerum og opbevaring af indpakningsmaterialer på lager på 1. sal, tørvarelager og i pakkeriet.

Rengørings- og desinfektionsmidler: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af rengørings- og desinfektionsmidler på tørlager og i mellemgang/skyllerum adskilt fra fødevarer. Det anvendte desinfektionsmiddel er mærket med at det er godkendt af Fødevarestyrelsen, at det virker mod bakterier, gær, skimmel og virus, navn og adresse på forhandler, en brugsanvisninger der angiver anvendelsesområde og min. og max. brugskoncentration, ordene 'Må ikke opbevares sammen med fødevarer' og 'Må kun opbevares i original emballage' samt oplysning om at overflader der kommer i kontakt med fødevarer, skal skylles af med drikkevand efter endt desinfektion.

Temperatur, køle- og fryserum: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for kontrol af temperatur i kølerum og fryserum i perioden fra og med den 1. maj og til og med den 8. maj 2023.

Vand: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Virksomheden oplyser, at der modtages vand fra den kommunale vandforsyning og at vandværkets analyserapport hentes fra hjemmeside samt at virksomheden selv udtager vand til analyse. Set vandværkets analyserapport fra den 15.

09-05-2023

Dato

2 timer 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Slagter Munch, Engro**

Adresse Sct. Laurentii Vej 1

Postnr./By 9990 Skagen

CVR-nr. 52679214

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

november 2022 og virksomhedens egen analyserapport fra den 23. januar 2023.

Hygiejne: Rengøring: Periodisk rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedure for rengøring og rengøringsfrekvenser for forskellige lokaler. Renholdelse af overliggende konstruktioner, fordampere samt lofter og vægge over arbejdshøjde i følgende lokaler: Modningsrum, gangområde ved modningsrum, pølsemageri, pakkeri, færdigvarekølerum, gangområde ved rygeovne, saltrum, fryser, lager 1. sal, tørlager, råvarekølerum og krydderirum.

Virksomhedens egenkontrol: Dokumentation for overvågning af CCP: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opvarmning og nedkøling i perioden fra januar 2023 og til dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Godkendelser m.v.: Autorisation: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens autorisation fra den 5. oktober 2011 er dækkende for virksomhedens aktiviteter, men skal fornyes for at leve op til gældende regler og Fødevarestyrelsens registrering i Kontrolobjektregisteret. Ny autorisation fremsendes. CVR-nummer og P-nummer er kontrolleret.

Set dokumentation for at virksomheden producerer under 5 ton fødevarer med indhold af kød pr. uge.

Fødevarestyrelsen

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

09-05-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk