

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Slagter Holmberg v/lb Holmberg**

Adresse Hadsundvej 40

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 25736427

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

28-06-2023



Tidligere kontrol

Dato 05-05-2022	
Dato 04-11-2020	
Dato 14-05-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens mundtlige og skriftlige procedurer til fremstilling af fermenterede fødevarer. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: At virksomheden har procedurer for vurdering af kvaliteten af råvarer. At virksomheden anvender en velafprøvet opskrift. Virksomheden benytter opskrifter fra leverandør samt gamle opskrifter, hvor opskriften er gennemprøvet. Der afprøves ingen nye opskrifter, andet det er afprøvet fra leverandør af krydderier. At virksomheden anvender egnet starterkultur, det er starterkultur, hvor der doseringsvejledning, der følges og opbevares på frost. Surhedsregulerende middel er indeholdt i krydderiblanding. At virksomheden har kontrolprocedurer der sikrer at fermenteringen skrider frem som den er beskrevet i egenkontrolprocedurerne og opskrift. Gennemgået virksomhedens mundtlige procedurer for tilberedning, røgning og modning efter fermentering af spegepølser. Vejledt om at efterkontrollere fremstillingen af røgsvind på spegepølserne. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for fermentering af spegepølser, som styres af god arbejdsgang, hvis der afprøves nye opskrifter skal pH og tørresvind følges nøje.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk