

Kontrolrapport



Virksomhed **Slagter Zangenberg**

Adresse **Gåsetorvet 5**

Postnr./By **4760 Vordingborg**

CVR-nr. **38029975**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

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

Denne kontrol, dato

17-11-2020



Tidligere kontrol

Dato	10-03-2020	
Dato	27-09-2019	
Dato	22-08-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har mundtligt redegjort for gode arbejdsgange der sikrer at råvarer og færdigvarer beskyttes mod kontaminering under opbevaring, tilvirkning og distribution. Virksomheden hakker under 2 tons pr uge. Opbevaring af fersk kød til hakning i kølerum herunder temperaturmåling. Virksomheden har mundtligt redegjort for de krav der stilles til leverandør af kød til hakning. Virksomheden informerer om at kødhakkemaskine i butiksløkke der anvendes til hakning af kød gennem dagen har køl. Hakket kød der sælges fra virksomheden har en holdbarhed på 24 timer.

Som en del af kontrolkampagnen "Mikrobiologisk kvalitet af hakket kød", er der forud for kontrolbesøget udtaget prøver af hakket kød. Analyseresultaterne bliver vurderet sammen med dagens observationer i virksomheden, og indgår i resultaterne af kampagnekontrollen.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Opskræningslokale og kølerum herunder udstyr, virksomheden har mundtligt redegjort for gode arbejdsgange vedrørende rengøring af kødhakkere, kødkasser samt opbevaring af udstyr efter rengøring.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

2 timer

Kontrollens varighed



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Slagter Zangenberg**

Adresse Gåsetorvet 5

Postnr./By 4760 Vordingborg

CVR-nr. 38029975

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse baseret på HACCP principperne herunder vurdering af mikrobiologiske risici, samt specifik vurdering af risikoen for salmonella herunder foranstaltninger ved eventuelle fund af salmonella i hakket kød fra virksomheden.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

17-11-2020

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift