

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Skallebølle Slagtehus A/S**

Adresse **Odensevej 153**

Postnr./By **5492 Vissenbjerg**

CVR-nr. **43429590**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	1
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
Kemiske forureninger	1
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

25-08-2023



Tidligere kontrol

Dato	04-05-2023	
Dato	15-12-2022	
Dato	29-09-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: håndtering og opbevaring af kødprodukter i butik og i kølerum, indpakning/emballering af kødprodukter, procedurer for opvarmning/nedkøling af pølser, personlig hygiejne og hygiejniske håndvaskeforhold.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: butik, produktionslokaler, kølerum herunder gulve, vægge, loft.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: butik, kølerum, produktionslokaler. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varmebehandling og nedkøling af pølser.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevist kontrolleret grillpølser, røget kylling for holdbarhedsangivelse herunder at dato for "bedst før" eller "sidste anvendelsesdato" ikke er overskredet.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret virksomhedens procedurer for modtagekontrol af økologiske fødevarer. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret procedure for regnskab for økologiske fødevarer [kontrol af løbende registreringer/ kontrol af, at de fastlagte

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Skallebølle Slagtehus A/S**

Adresse Odensevej 153

Postnr./By 5492 Vissenbjerg

CVR-nr. 43429590

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

procedurer følges]. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret dokumentation for økologisk oprindelse af modtagne økologiske fødevarer, herunder dokumentation for, at leverandøren er omfattet af økologikontrol. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret procedure for rengøring, identifikation samt adskillelse mellem økologiske og konventionelle fødevarer ved opbevaring, tilberedning og transport af fødevarer. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret procedure for mærkning, herunder sammensætning og markedsføring (Ø-mærket/ EU-logoet/ kontrolkodennummer/ geografisk oprindelse/ ingrediensliste/ recepter/ markedsførings-Ø) på økologiske fødevarer. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret procedure for overholdelse af kravene til transport af økologiske fødevarer fra virksomheden, herunder identifikation og eventuelle ledsagedokumenter. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret at økologirapporten og dens egenkontrolprocedurer er dækkende for virksomhedens aktiviteter, herunder om forudsætningerne for økologirapporten er uændrede. Ingen anmærkninger.

Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer for lagesaltning af kødprodukter med anvendelse nitrit samt kontrolleret virksomhedens oplysninger om at virksomheden ikke anvender aromastoffer i deres produktion, ved gennemgang af krydderilager fantes ikke aromastoffer.

Kemiske forureninger: Kontrolleret virksomhedens procedure for kontrol med PAH. Ingen anmærkninger

Fødevarestyrelsen

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

25-08-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk