

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hallegaard Pølsemageri og**

Gårdbutik

Adresse **Aspevej 3**

Postnr./By **3751 Østermarie**

CVR-nr. **43047000**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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

23-11-2023



Tidligere kontrol

Dato	20-06-2023	
Dato	03-11-2022	
Dato	11-03-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret adskillelse af fersk kød og ikke færdigpakkede spiseklare kødprodukter i kølerum. Spiseklare fødevarer opbevares på særskilte reoler i god afstand fra uindpakket og indpakket fersk kød. Kontrolleret hygiejnisk opbevaring af tørvarer, krydderier og indpakningsmateriale. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret procedurer til fremstilling af saltede tørrede skinker: Tørsaltning (flere måneder ved 2 grader C), modning og tørring i særskilt lokale med fugt- og temperaturstyring. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af opskæringslokaler, pølsemageri, røgeafdeling, kølerum.

Kontrolleret rengøring af inventar og udstyr.

Kontrolleret desinfektionsprocedurer. Desinfektion foregår ved brug af vand over 80 grader C bl.a. ved højtryksrensere. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af produktionslokaler, kølerum, lagerområder samt inventar.

Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret virksomhedens dokumentation for opvarmning og nedkøling oktober-november 2023. Ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

Fødevarestyrelsen

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

2 timer 15 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 **Hallegaard Pølsemageri og**

Gårdbutik

Adresse **Aspevej 3**

Postnr./By **3751 Østermarie**

CVR-nr. **43047000**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed af lammekød på frostlager, dels egne slagtede dyr, dels indkøbt fra autoriseret virksomhed. Fået forevist slagteerklæring 3/11-23, hhv. faktura fra leverandør. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret information til kunder om allergener. Der er opsat skilt i butik. Forespurgt til følgende produkter: frikadeller og leverpostej. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering af følgende særlige aktiviteter: levering af animalske fødevarer fra detail til detail (1/3-reglen).

Virksomheden mangler at fjerne autorisationsnummer fra etiketter efter at være blevet ren detailvirksomhed.

Oplyser at det vil blive rettet med det samme. OK.

Fødevarestyrelsen

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

23-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift