

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kødgrossisten**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Industrivænget 16

Postnr./By 4241 Vemmelev

CVR-nr. 27626904 Aut.nr. 2242

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	1
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	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret "temperatur, produkter" Stikprøvevist kontrolleret forskellige ferske produkter, inkl. kalvelever, alle temperaturer der er kontrolleret ligger under grænseværdier. Ingen anmærkninger

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret "Vedligeholdelse lokaler" Visuel kontrol i hakkerum, saltrum, røg- og kogerum, affaldsrum samt opskæring. Ingen anmærkninger

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret "Risikoanalyse" Kontrolleret risikofaktorudpegning samt risikovurdering for produktkategorien, sous vide af stiksaltede oksekødsudskæringer inkl. varmebehandlingstemperaturer og holdetid - herunder udpegning af CCP og OPRP. Ingen anmærkninger

Kontrolleret "Risikofaktor" Kontrolleret beskrivelse af antibiotikarester i fersk kød. Ingen anmærkninger

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret "HACCP uddannelse" Kontrolleret at virksomhedens HACCP medarbejder har

relevant uddannelse. Ingen anmærkninger
Kontrolleret "Hygiejne uddannelse" Ansvarlig medarbejder redegjorde for hvordan man opretholder viden og fokus på hygiejne hos medarbejdere både i produktion og kontor. Ingen anmærkninger

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens autorisation, herunder virksomhedens faciliteter og aktiviteter. Ingen anmærkninger. Fødevarestyrelsen har ændret udformning af autorisationsskrivelsen. Der fremsendes en ny autorisationsskrivelse til virksomheden, eller der vil blive truffet aftale om kontrolbesøg med gennemgang af virksomheden med henblik på udstedelse af ny autorisationsskrivelse.

11-12-2023

Dato

4 timer 30 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 **Kødgrossisten**

Adresse Industrivænget 16

Postnr./By 4241 Vemmelev

CVR-nr. 27626904

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret virksomhedens procedurer for modtagekontrol af økologiske fødevarer organic shoulder svin, herunder kontrol af gennemførelse og registrering af udført modtagekontrol. Ingen anmærkninger.

Udtaget kopi af dokumentation for følgeseddel organic shoulders svin til krydskontrol].

Kontrolleret regnskab for økologiske fødevarer [kontrol af løbende registreringer/ stikprøvekontrol af løbende regnskab med udgangspunkt i fysisk vareoptælling af udvalgte råvarer og/eller færdigvarer (hakket svinekød) / kontrol af periodevise balanceopgørelser / sporbarhedskontrol med udgangspunkt i udvalgte produkter (brystflæsk) / kontrol af, at de fastlagte procedurer følges]. Ingen anmærkninger.

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

Kontrolleret rengøring, identifikation samt adskillelse mellem økologiske og konventionelle fødevarer ved opbevaring af [svinenakkekamme] og tilberedning af [hakket svinekød]. Ingen anmærkninger.

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

Fødevarestyrelsen

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

11-12-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk