

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Slagter Munch, Engro**

Adresse **Sct. Laurentii Vej 1**

Postnr./By **9990 Skagen**

CVR-nr. **52679214** Aut.nr. **5553**

| 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.                  | 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,<br>politianmeldelse<br>virksomheds-karantæne,<br>autorisation eller registrering frataget |

| Kontroltype og -aktivitet                           |                                           |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                           |

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejne og håndtering under produktion. Spegepølseproduktion set d.d.

Følgende er konstateret: I fryser ("ny" fryser) som står i overdækket gård/skur set oksekød direkte i åben plastik-kødkasse. Kødet er til kort indfrys som led i dagens spegepølseproduktion. Drøftet risiko for kontaminering ved ikke overdækket/indpakket kød. Drøftet risiko for kontaminering ved berøring af de "udendørs" håndtag og efterfølgende transport af kødkasse mellem udvendig fryser og ind i produktionslokale.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Virksomheden oplyser at de vil benytte fryser inde i produktionen til denne korte frysning fremover for at undgå denne risiko for kontaminering.

Virksomheden oplyser yderligere at de har fokus på håndvask i forbindelse med afhentning af varer fra udendørs fryser.

Hygiejne under oplagring, fødevarer og emballage. Følgene er kontrolleret uden anmærkninger: Set opbevaring af vakumposer og emballage på lager og i pakkeri emballage. Set opbevaring af fødevarer i 2 x frys + kølerum. Set tørvarelager m. krydderiposer på 1. sal.

Allergener, kontaminering. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger. Adskillelse af allergener under produktion. Virksomheden har redegjort for adskillelse af allergener under produktionen. I dag produceres spegepølse og spegepølser med allergenet nødder produceres allersidst for at undgå kontamination til de andre produkter.

Hygiejne: Rengøring: Periodisk rengøring. Kontrolleret periodisk rengøring i tørvare/krydderilager.

Følgende er konstateret: Der er lidt spindelsevæv i loft i hjørner og poseklemmer er tilsmudsede. Forholdet vurderes under de

14-03-2024

Dato

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Slagter Munch, Engro**

Adresse **Sct. Laurentii Vej 1**

Postnr./By **9990 Skagen**

CVR-nr. **52679214**

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om renholdelse af lokaler og udstyr.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring. Der er set fælder udendørs og kontrolleret opbevaring af affald udendørs. Affaldskontainer er lukkede og der ses paller som ifølge virksomheden ryddes ugentligt.

Set skadedyrsaftale med eksternt firma. Seneste 2 skadedyrssikringsrapporter set (den 21/6/2023 + 26/10/2023).

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for produktion af spegepølser. Der er ikke CCP'er for denne process.

Mærkning og information: Mærkning med allergener. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mærkning på valnøddespegepølse, hvor allergener er fremhævet med fed.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr., P-nummer og fødevareraktiviteter.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

14-03-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)