

Virksomhed **SLAGTER LUND APS**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Nyholms Alle 35

Postnr./By 2610 Rødovre

CVR-nr. 89518415 Aut.nr. 5951

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Gennemgået flow af spegepølseproduktion og baconproduktion. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse på procestrinnet nedkøling.

Det indskærpes, at virksomheden skal identificere de kritiske kontrolpunkter på det eller de produktionstrin, hvor det er vigtigt at have produktionen under kontrol for at forebygge eller fjerne en risiko eller reducere den til et acceptabelt niveau.

Følgende er konstateret: Virksomheden har udpeget nedkøling som GMP med større opmærksomhed med overvågning ved nye produkter/processer/udstyr 2-4 gange om året. I praksis dokumenterer virksomheden nedkølingen dagligt og håndterer nedkøling som et CCP. Virksomheden har ikke redegjort for procedurer, der taler for håndtering som GMP med større opmærksomhed frem for et CCP.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi vil revidere risikoanalysen.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Kontrolleret den del af risikoanalysen, der dækker procedurer, der kun er for produkter med "andre konserverende faktorer, ikke holdbare ved stuetemperatur". Følgende er konstateret:

Neddeling/Slicening er udpeget som GMP med større opmærksomhed og det er beskrevet i egenkontrolprogrammet, at rengøring/hygiejne overvåges og afvigelser registreres.

Virksomheden oplyser at afvigelser ikke registreres men blot rettes op, fx hvis en kasse er beskidt.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om krav til GMP versus GMP med større opmærksomhed, og at virksomheden kan overveje at ændre til GMP.

Kontrolleret virksomhedens egenkontrolprocedurer for

11-02-2026

Dato

3 timer 10 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **SLAGTER LUND APS**

Adresse Nyholms Alle 35

Postnr./By 2610 Rødovre

CVR-nr. 89518415

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

procestrinnet varmebehandling, der er udpeget som et CCP.

Det indskræpes, at virksomheden skal fastsætte kritiske grænser på kritiske kontrolpunkter, som adskiller acceptable forhold fra uacceptable forhold, med henblik på at forebygge, fjerne eller reducere identificerede risici.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke tilpasset de skriftlige egenkontrolprocedurer for det udpegede CCP varmebehandling, idet det fremgår af egenkontrolprocedurerne, at den kritiske grænse kan være opvarmning til 75 grader, til 72 grader i 2 minutter, eller til en anden temperatur/tid-kombination med tilsvarende virkning. Virksomheden er ikke registreret med risikoplysningen "alternativ varmebehandling" og har ikke anden varmebehandling end "varmebehandling, kernetemperatur 75 grader" i sin autorisationskrivelse. Derudover oplyser medarbejder, at de kun opvarmer til kernetemperatur på 75 grader. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi får ændret beskrivelsen.

Indskræpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr ved opslag på www.virk.dk.

Kontrolleret virksomhedens autorisation, herunder virksomhedens faciliteter, varesortiment og aktiviteter. Virksomheden omdefinerer to kontorer til et depotrum og har fjernet modningsskab/-e. Autorisationen er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Ingen anmærkninger. Fødevarestyrelsen har ændret udformning af autorisationskrivelsen. Der fremsendes en ny autorisationskrivelse til virksomheden, hvor virksomhedens lokaleændringer indskrives.

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.

Fødevarestyrelsen

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

11-02-2026

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift