

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Vemb Slagter**

Adresse **Nørregade 3**

Postnr./By **7570 Vemb**

CVR-nr. **31607396**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
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, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærper givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

25-01-2022



Tidligere kontrol

Dato	19-02-2021	
Dato	19-08-2020	
Dato	10-06-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedurer for minimering af risiko for PAH ved røgning af produkter der koldrøges, ved hjælp af bøgesmuld, ok. Virksomheden har redegjort for gode arbejdsgange.

Kontrolleret procedurer for nedkøling af frankfurter og store portioner fond, der netop nedkøles under tilsynet, ok. Vejledt om at nedkøling af fond fordelt i flere beholdere vil lette nedkølingen.

Kontrolleret adskillelse af vildt der opskæres og fremstilles, i produktionslokale og i kølerum, ok. Kontrolleret temperatur og opbevaring i salgskøler og at adskillelse af rå og spiseklare fødevarer er tilstrækkelig, ok. Enkelt afvigelse med kartoffelsalat, som ansvarlig er opmærksom på , ok.

Kontrolleret saltkar for vildt, herunder anordninger der anvendes til at holde kødet under lagen, ok. Vejledt om vurdering af det fødevarekontakt materiale der anvendes i forhold til om det kan afgive fremmedlegemer til lagen.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret overdækket område for flåning af vildt, der modtages direkte fra jægerne, ok. Herunder afløb, sider og overdækning.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret krydderirum, ansvarlig oplyser at maling af vægge og loft er planlagt, ok. Vejledt om at højglans maling vil lette afvask. Kontrolleret fødder på

Fødevarestyrelsen

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

2 timer 20 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 **Vemb Slagter**

Adresse **Nørregade 3**

Postnr./By **7570 Vemb**

CVR-nr. **31607396**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

røremaskine, disse er angrebet af rust, ansvarlig har redegjort for mulig behandling, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret risikoanalyse for nedkøling og koldrøgning. ok. Koldrøgning er udpeget som CCP og kemisk forurening med PAH ved koldrøgning er udpeget som GAG, ok. Kontrolleret procedurer ved nedkøling og dokumentation herfor i perioden fra marts 2021 til januar 2022, ok. Der er vejledt om kontrolmåling af store portioner fond.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr., P.nr. og fødevareaktiviteter samt registrering.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret virksomhedens procedurer for modtagekontrol af økologiske fødevarer, svinekød, oksekød og krydderier, herunder kontrol af gennemførelse og registrering af udført modtagekontrol. Ingen anmærkninger.

Modtaget kopi af dokumentation for oksekød til krydskontrol].

Kontrolleret regnskab for økologiske fødevarer kontrol af løbende registreringer/ stikprøvekontrol af løbende regnskab med udgangspunkt i fysisk vareoptælling af udvalgte råvarer og kontrol af periodevise balanceopgørelser / sporbarhedskontrol med udgangspunkt i udvalgte produkter svinekød og krydderier og kontrol af, at de fastlagte 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 modtagne krydskontroloplysninger for overensstemmelse med registreringer og/eller dokumenter. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret rengøring, identifikation samt adskillelse mellem økologiske og konventionelle fødevarer ved opbevaring af spegepølser, frankfurter og frossen kød og tilberedning af frankfurter. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret mærkning, herunder sammensætning og markedsføring (Ø-mærket/ EU-logoet/ kodenummer/ geografisk oprindelse/ ingrediensliste/ recepter/ markedsførings-Ø) på følgende økologiske fødevarer: Medisterpølse. 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

25-01-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift