

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Slagter Holmberg v/lb Holmberg**

Adresse **Hadsundvej 40**

Postnr./By **9000 Aalborg**

CVR-nr. **25736427**

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

05-05-2022



Tidligere kontrol

Dato	04-11-2020	
Dato	14-05-2019	
Dato	06-02-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret:

Opbevaringstemperaturer og tildækning af fødevarer på køl og frost. Procedure for salg af varme leverpostej, frikadeller mm., som opbevares ved stuetemperatur - Virksomheden anvender "3 timers-regel", som styres ved anvendelse af p-skive. Konkret vejledt om regel/procedure for håndtering af fødevarerne, når 3 timer er gået. Håndvask i produktionslokaler er forsynet med koldt og varmt vand, sæbe og engangspapir.

Ingen anmærkninger.

Personalet toilet er placeret i gangen mellem 2 af virksomhedens afdelinger. Der er et forrum til personalet toilet, men skydedøren lukker ikke helt tæt fra gulv til loft.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: Renholdelse af diverse kølerum, produktionsafdelinger og butik. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af produktionslokaler. Konstatere et mindre hul på væg ved loftet og mindre område på flisevæg med ru overflader i lokalet med rygeovnen. Ru overflade nogle steder på gulv og skallende maling et sted på loft i krydderirum. Insektnet i "multirum" omkring vindue slutter ikke tæt. Virksomheden vejledt konkret

Fødevarestyrelsen

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

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Slagter Holmberg v/lb Holmberg**

Adresse Hadsundvej 40

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 25736427

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

om regel for vedligeholdelse. Virksomheden oplyser, man vil ordnet disse mangler.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Virksomhedens dokumentation af egenkontrol for varemodtagesle, opbevarings temperaturer, opvarmning og nedkøling fra februar 2022 til dags dato. Kontrolleret endvidere virksomhedens skriftlige procedure for "salg af fødevarer uden for køl". Ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret ophængning af kontrolrapport. OK.

Mærkning og information: Vejledt generelt om regel for mærkning af færdigpakkede fødevarer, der sælges over flere dage.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Vejledt generelt om regel for levering af animalske fødevarer fra detail til detail (1/3-reglen), hvis virksomheden leverer animalske fødevarer til andre detailvirksomheder.

Fødevarestyrelsen

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

05-05-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk