

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Mesterslagteren**

Adresse Hasseris Bymidte 25

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 34604827

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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

07-10-2022



Tidligere kontrol

Dato 07-03-2022	
Dato 20-05-2021	
Dato 11-11-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Kontrolleret anvendelse af hygiejniske faciliteter varmt og koldt vand, sæbe og papir ved håndvask i

produktion og i slagterudsalg-ok. Kontrolleret ansattes

procedurer for håndvask og afspritning ved skift mellem

hakning af kød og øvrig handel i buitk-ok. I butikken ved

handel anvendes tænger eller skeer ved uemballerede

fødevarer-ok. Virksomhedens procedurer ved håndtering af

penge er at der foretages håndvask/ afspritning efter

håndtering-ok

Kontrolleret opbevaringstemperatur i kølerum og køledisk-ok

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring i køleskab,

koldjomfru og kølerum, hvor der opbevares fødevarer -ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for

perioden maj 2022 til idag for varemodtagelse,

opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling af fødevarer

og at der dokumenteres jf frekvenser i egenkontrol-ok

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret uddannelse i

fødevarehygiejne, herunder at alle er instrueret i

fødevarehygiejne-ok.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret CVR-nr. og fødevareaktiviteter

samt registrering

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk