

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Slagter Worthmanns Eftf. ApS**

Adresse **Oslovej 2**

Postnr./By **6230 Rødekro**

CVR-nr. **41480815** Aut.nr. **2097**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret:

Kontrolleret vask af tøj og opbevaring af rent tøj i

omklædningsrum og fik forklaret deres procedure -firma udefra
vedr. vask af tøj.

Kontrolleret mulighed for håndvask ved indgangen til

virksomhedens produktions lokaler og brug af handsker, huer
m.m.

Særlig fokus på virksomhedens medarbejderes hygiejne adfærd
under produktionen og herunder krydskontamination.

Affaldshåndtering – hvor deres container opbevares og

rengøring af denne og hvad der fyldes i dem og spurgt ind til
om virksomheden har animalske biprodukter.

Procesforurening (PAH) – set procedure - 2 x årligt.

Temperatur, køle- fryserum under produktion- set procedure.

Varmebehandling/nedkøling af virksomhedens produkter

(procedure for hvordan det gøres –spurgt medarbejder.

Råvarer – spurgt ind til de krav virksomheden sætter til deres

råvarer de modtager og set dokumentation (2mdr.) for

modtagelse og virksomhedens afvigelser.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: Periodisk

rengøring af produktionslokaler – set dokumentation for udført
kontrol og afvigelser.

Rengøring af lokaler, udstyr m.v. som ikke kommer i kontakt

med fødevarer – set procedure og rengøring af

genbrugsemballage.

Prøver - set procedure og resultater for de sidste 2 mdr.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret: Lokaler og

udstyr, vedligeholdelse – set virksomhedens produktionslokaler
og kølerum og dokumentation for vedligeholdelsesplan og
procedure.

Transportmidler, vedligeholdelse og ATP-godkendelse -set

procedure - set procedure og dokumentation for udført kontrol.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret:

Dokumentation for (flow) risikoanalyse og HACCP-plan for

24-10-2022

Dato

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Slagter Worthmanns Eftf. ApS

Adresse Oslovej 2

Postnr./By 6230 Rødekro

CVR-nr. 41480815

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

virksomhedens fremstilling af kogte produkter.

Set dokumentation for varmbehandling og nedkøling for de sidste 3 mdr.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret: Hygiejneuddannelse medarbejdere og uddannelse af medarbejdere (HACCP) - set dokumentation.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Fik forklaret virksomhedens procedure for kogtepølser. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

24-10-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk