

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Slagteren På Møllevej**

v/Mathias og Pernille I/S

Adresse **Møllevej 61 A**

Postnr./By **7700 Thisted**

CVR-nr. **42523860**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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

03-01-2023



Tidligere kontrol

Dato	13-12-2022	
Dato	30-05-2022	
Dato	13-01-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Kontrolbesøget sker på baggrund af en henvendelse om sygdomsmistanke indmeldt af virksomheden selv.

Fødevarestyrelsen har fra virksomheden modtaget anmeldelse om sygdom blandt kunder, som har spist mad, virksomheden har håndteret den 26. december 2022. Virksomheden har på anmodning udleveret kontaktoplysninger på andre kunder/selskaber fra samme dato.

Det er Fødevarestyrelsens vurdering, at der ikke er en sammenhæng mellem sygdomsudbrud og indtagelse af maden fremstillet i virksomheden den 26. december 2022.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer:

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens arbejdsdag for produktion af "mad ud af huset". Gennemgået menuen, tilberedning og håndtering i forbindelse med juletapas, med slagtermesteren.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens arbejdsdag og flow i køkkenet - Virksomheden er inddelt i sektioner kolde, varm og slagter område. Gennemgået virksomhedens procedure og gode arbejdsdag med slagtermesteren. Slagtermesteren har redegjort for hvordan virksomheden reducere risikoen for krydskontaminering mellem fødevare og sektioner i køkkenet. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

3 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Slagteren På Møllevej**

v/Mathias og Pernille I/S

Adresse **Møllevej 61 A**

Postnr./By **7700 Thisted**

CVR-nr. **42523860**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler når køkkenpersonale er bærer af sygdom eller har plejet syge familiemedlemmer med symptomer på norovirus (roskildesyg), arbejdsgange for "nulstilling" af køkken, hygiejniske håndvaskearbejdsgange og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Ydet generel vejledning om norovirus ved gennemgang og udlevering af faktaark. Ydet generel vejledning om "nulstilling" af køkken.

Kontrolleret virksomhedens procedurer for håndtering, herunder tilberedning og opbevaring, af følgende retter/råvarer: Der indgår i virksomhedens juletapas, herunder faciliteter til hygiejnisk produktionsflow, og risiko for krydskontaminering under produktion. Ingen anmærkninger.

Fødevestyrelsen vil iværksætte spørgeskemaundersøgelse blandt kunder fra det anmeldte selskab.

Vejledt om konkrete løsningsforslag til sikring mod krydskontaminering. Bl.a. er følgende emner gennemgået:

Personlig hygiejne, håndvask, adskillelse mellem spiseklare og rå fødevarer, placering af fødevarer i kølerum, skift til rene arbejdsredskaber, kødsaft som kontamineringsrisiko og overholdelse af sidste anvendelsesdato for fødevarer.

Følgende er kontrolleret: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost.

Følgende er konstateret: I kød-kølerummet opbevares det spæk, der står i kasser under fersk kød der hænger til modning. Spækken er ikke tilstrækkelig beskyttet mod krydskontaminering / ned dryp.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om muligheden for anvendelse at låg til kasserne.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mundtlig gennemgået virksomhedens arbejdsgange for rengøring og desinfektion af arbejdsborde og køkkeninventar.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for nedkøling, håndtering af fisk og personlig hygiejne.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram for nedkøling,

Fødevestyrelsen

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

03-01-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

**Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri**
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Slagteren På Møllevej

v/Mathias og Pernille I/S

Adresse Møllevej 61 A

Postnr./By 7700 Thisted

CVR-nr. 42523860

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

håndtering af fisk, personlig hygiejne og krydskontaminering.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

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

Fødevarestyrelsen

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

03-01-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk