

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Slagter Riget**

Adresse M.P. Bruuns Gade 64

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 30575474

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

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

Denne kontrol, dato

28-02-2023



Tidligere kontrol

Dato 22-11-2022	
Dato 25-11-2021	
Dato 14-09-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens procedurer til fremstilling af fermenterede fødevarer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: At virksomheden har procedurer for vurdering af kvaliteten af råvarer. At virksomheden anvender en velafprøvet opskrift. Virksomheden har mundtligt redegjort for validering af opskrifter - flere af deres opskrifter har eksisteret i en længere årrække. At virksomheden har procedurer til at revurdere opskrifter hvis disse ændres. At virksomheden anvender egnet starterkultur - Virksomheden har mundtligt redegjort for gældende procedure ved brug af starterkultur. At virksomheden doserer starterkulturer eller surhedsregulerende midler iht. forskrift. At virksomheden har kontrolprocedurer der sikrer at fermenteringen skrider frem som den skal - Virksomheden måler tørresvind (20%). Virksomheden modner de første ved 18-20 grader. Fødevarestyrelsen anbefaler de første par dages modning forekommer ved 20-25 grader.

Vejledt om fermentering af pølser - find guide på fvst.dk

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, samt mundtligt gennemgået virksomhedens gode arbejdsgange vedrørende fermentering af pølser.

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

50 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk