

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Slagter Byskov v/Thomas**

Laulund Byskov

Adresse **Adelgade 59**

Postnr./By **8660 Skanderborg**

CVR-nr. **29579474**

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

08-03-2023



Tidligere kontrol

Dato	21-04-2022	
Dato	27-05-2021	
Dato	11-11-2020	

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. At virksomheden har procedurer til at revurdere opskrifter hvis disse ændres. At virksomheden anvender egnet starterkultur - Solana GDL. Virksomheden doserer starterkulturer eller surhedsregulerende midler iht. forskrift At virksomheden har kontrolprocedurer der sikrer at fermenteringen skrider frem som den skal - Godkendt modningsproces, mindst mulig berøring, grundigt rengøring af lokaler og udstyr, personlig hygiejne og styring af temperatur og luftfugtighed (ideelt under 80%). Virksomheden måler tørresvind ca. 20% samt korrekt tilsætning af nitrit salt. Virksomheden er 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.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 5 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk