

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Slagter Worthmanns Eftf. ApS**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

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	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	1
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	

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende emner er kontrolleret uden anmærkninger -

Hygiejne under produktion, herunder krydssmitte -

Gennemgået virksomhedens produktion og flow.

Spurgt ind til om virksomheden har produktion af Sous vide-ikke aktuelt.

Hygiejne under indpakning og emballering under produktion.

Hygiejne under oplagring af fødevarer og emballage.

Personale- og omklædningsfaciliteter (bl. Håndtering af eget og virksomhedstøj)

Hygiejniske håndvaske faciliteter ved indgangen til virksomheden

Temperatur, køle- fryserum under produktion

Varmebehandling/nedkøling af virksomhedens produkter (procedure for hvordan det gøres – spurgt medarbejder)

Rework (hygiejnisk håndtering og allergener) Set procedure og spurgt medarbejder omkring deres procedure.

Kontrolleret virksomheden procedure for allergener og spurgt medarbejder i som er i virksomhedens krydderirum - kun færdig blandingen.

Affaldshåndtering – hvor deres container opbevares og rengøring af denne og hvad der fyldes i dem.

Procesforurening (PAH) – set procedure og analyser.

Kontrolleret virksomhedens risiko-analyse er tilstrækkelig i forhold til listeria monocytogenes /patogene bakterie.

Kontrolleret om virksomheden har forholdt sig til, hvilken kategori stabiliseret/ikke stabiliseret produkter skal indplaceres i.

Mikrobiologiske kriterier: Gennemgået procedurer for overholdelse af mikrobiologiforordningen.

Set analyseresultater for virksomhedens produkter og miljø prøver (virksomheden udtager 5 prøver pr. parti) og set virksomhedens dokumentation for 2023.

Kontrolleret om virksomhedens egenkontrolprøver er analyseres på et akkrediteret laboratorium.

15-03-2023

Dato

2 timer

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 3

Gennemgået virksomhedens prøveplan både for rengøringsprøve og virksomhedens produkter og at virksomheden kan dokumentere, at de kommer rundt om alle deres produkter i en given periode.

Kontrolleret at virksomheden brugbart overblik over deres negative og positive prøver i form af kurver eller histogrammer.

set analyser for vand og aw-målinger.

Gennemgået virksomhedens procedure for fermentering af spegepølser.

Hygiejne: Rengøring: Følgende emner er kontrolleret uden anmærkninger -

Kontrolleret rengøring af genbrugsemballage.

Gennemgået procedure for rengøring af genbrugsmateriale.

Kontrolleret afvigelser.

Kontrolleret, at redskaber og udstyr, der kommer i berøring med fødevarer holdes ordentlig rent, er udformet så risikoen for kontaminering reduceres under produktion.

Gennemgået procedurer for mikrobiologisk rengøringskontrol samt set analyseresultater for perioden 2023.

Set virksomhedens desinfektionsmidler.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende emner er kontrolleret uden anmærkninger -

Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler og udstyr under produktion. Set virksomhedens procedure og plan for vedligeholdelse.

Kontrolleret indretning af virksomhedens lokaler og udstyr -

Spurgt ind til virksomhedens Måleudstyr, kalibrering og set dokumentation for udført kontrol - Set dokumentation for vægte og måleudstyr.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret – Dokumentation for risikoanalyse og HACCP-plan – Set for slicning og modtagelse.

Skriftlige procedurer - CCP, OPRP med afgørende betydning for fødevarer sikkerhed - set for fermentering og kalibrering af udstyr.

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

15-03-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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 3 af 3

samt registrering af følgende særlige aktiviteter: samhandel,

Kemiske forureninger: Kontrolleret virksomhedens procedurer for overholdelse af EU-grænseværdier for pesticidrester i fødevarer.

Ingen anmærkninger.

15-03-2023

Dato

Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk