

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Nysted Slagteren Lolland ApS,**

detail

Adresse Gl. Torv 6

Postnr./By 4880 Nysted

CVR-nr. 35521941

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	☒ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

15-03-2023



Tidligere kontrol

Dato 18-03-2022	
Dato 07-10-2021	
Dato 18-03-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

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. Virksomheden vurderer friskhed af deres råvarer ved hver produktion af fermenterede pølser.

- At virksomheden anvender en velafprøvet opskrift.

Virksomheden bruger egen opskrift, -virksomheden har deres egne gennemprøvede opskrifter, der er blevet anvendt i mere end 25 år.

- At virksomheden har procedurer til at revurdere opskrifter hvis disse ændres.

- At virksomheden anvender egnet GDL blanding.

Virksomheden køber GDL blanding ved et godkendt krydderifirma

- At virksomheden doserer surhedsregulerende midler iht. forskrift. Kontrolleret afvejer GDL ved opstart af hver produktion, og i henhold til opskrift.

- At virksomheden har kontrolprocedurer der sikrer at fermenteringen skrider frem som den skal. Virksomheden kontrolvejer fermenterede pølser under hele processen til sikring af korrekt tørresvind.

Vejled om, at der ikke er krav om godkendelse af en

Fødevarestyrelsen

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

50 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Nysted Slagteren Lolland ApS,**

detail

Adresse Gl. Torv 6

Postnr./By 4880 Nysted

CVR-nr. 35521941

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

starterkultur, men producenter af starterkulturer kan frivilligt anmelde kulturen til optagelse på en liste, som Fødevarestyrelsens har udarbejdet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Virksomheden har særskilt risikoanalyser for aktiviteter fermentering.

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