

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Fruehøj Slagter ApS**

Adresse Grundtvigsvej 68

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 26483670

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
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	
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

06-07-2023



Tidligere kontrol

Dato 21-04-2023



Dato 06-03-2023



Hygiejne: Rengøring

Dato 10-02-2023



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaringstemperaturer på fødevarer i div. kølerum. Kontrolleret og overværet udbening af brystflæsk i skærestue, samt overværet stegning af frikadeller. Kontrolleret at uemballerede fødevarer i salgsdisk er tilstrækkeligt adskilte, således utilsigtet kontaminering fra ferske råvarer til færdige og spiseklare fødevarer undgås. Kontrolleret tilstrækkelig emballering og adskillelse af krydderier i krydderirum, enkelte åbenstående poser med krydderier, disse lukkes under tilsynet og der strammes op på lukning efter brug af de enkelte poser. Gennemgået procedurer for blanding og håndtering af div. krydderiet, herunder tiltag i forhold til sikring med sammenblanding af div. krydderier og stillingtagen til evt. allergener her i. Gennemgået procedurer for tilvirkning af fiskefars, herunder gennemgået opbevaringstid efter hakning. Gennemgået virksomhedens brugsanvisning som gives mundtlig på opvarmning/tilberedning af færdigretter som indeholder både animalske og ikke animalske fødevarer. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i produktionen og i butiksområde. Ingen anmærkninger. Følgende er konstateret: Kontrolleret at personalet anvender rent og egnet arbejdsbeklædning, en enkelt medarbejder med slidt ikke egnet påklædning og en medarbejder i egne

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 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 **Fruehøj Slagter ApS**

Adresse Grundtvigsvej 68

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 26483670

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

benklæder anvender ikke plastforklæde. Virksomheden oplyser at der rettes op herpå snarest.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af kølerum med færdigvare, skærestue og hakkerum.

Kontrolleret vedligeholdelse af lagerrum i kælderen, her sidder løst maling i loftet. Kontrolleret vedligeholdelse

af afdeling for tilvirkning af bl.a. smørrebrød, her sidder en del løst maling på vandrør der udgør risiko for

kontaminering af de fødevarer der håndteres i afsnittet. Kontrolleret vedligeholdelse af krydderirum, her er

fluenet for vindue ud til ikke helt tæt. Virksomheden oplyser at ovennævnte udbedres i ferien i uge 29, 30 og 31.

Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og resultater vedrørende

varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, tilstrækkelig varmebehandling og tilstrækkelig nedkøling af

fødevarer for perioden fra 1. marts 2023 til dags dato. Kontrolleret at virksomhedens risikoanalyse er dækkende

i forhold til virksomhedens aktiviteter vedrørende allergener, tilstrækkelig varmebehandling og tilstrækkelig

nedkøling, samt opbevaring af kølekrævende fødevare. Kontrolleret virksomhedens årlige revision af

egenkontrolprogram af 2. januar 2023. Ingen anmærkninger

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. samt P. Nr. og

fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

06-07-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift