

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Slagter Munch, Engro**

Adresse **Sct. Laurentii Vej 1**

Postnr./By **9990 Skagen**

CVR-nr. **52679214** Aut.nr. **5553**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Kontrolbesøget foretages på baggrund af opfølgning på analyseresultater, der viser fund af *Listeria monocytogenes*. Fødevarestyrelsen har den 09.05.2023 udtaget prøver af miljø samt produktberørende overflader i virksomheden til undersøgelse for *Listeria monocytogenes*. Analyseresultater viser fund af *Listeria monocytogenes* i to kloakker. Der er i de udtagne prøver ikke konstateret *Listeria monocytogenes* på produktberørende overflader.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Hygiejne under produktion: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedure for flow af råvarer og færdigvarer, flow af medarbejdere samt flow af udstyr i produktionen, herunder adskillelse af råvarer og færdigvarer for at undgå krydskontamination. Set håndtering af fødevarer ved pakning af leverpostej i pakkeriet.

Hygiejne under oplagring, emballage: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedure for opbevaring af indpakningsmaterialer til færdigvarer i produktionen. Set opbevaring af indpakningsmaterialer i skuffesystem i pakkeriet.

Personlig hygiejne og helbred: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedure for personlig hygiejne hos medarbejdere, herunder håndvask og anvendelse af arbejdsbeklædning og fodtøj. Set at der i produktionen er håndvaske med sæbe og papirhåndklæder og set at medarbejdere i pakkeriet bærer egnet og rent arbejdstøj.

Mikrobiologiske kriterier: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Prøveplan for udtagning af miljøprøver og produktprøver til undersøgelse for *Listeria monocytogenes*, herunder at miljøprøver udtages månedligt og prøver af spiseklare fødevarer i fødevarekategori 1.2 og 1.3 udtages kvartalsvis. Virksomheden oplyser, at der udtages miljøprøver under produktion og at der hidtil har været anvendt

25-05-2023

Dato

2 timer 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 **Slagter Munch, Engro**

Adresse Sct. Laurentii Vej 1

Postnr./By 9990 Skagen

CVR-nr. 52679214

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

svaberpinde til udtagelse af prøverne, men at virksomheden fremadrettet vil anvende gaze klude til udtagelse af miljøprøver til undersøgelse for *Listeria monocytogenes*.

Set dokumentation for overholdelse af de mikrobiologiske kriterier for spiseklare fødevarer i fødevarekategori 1.2 og 1.3 i perioden fra januar 2022 og til dags dato.

Set dokumentation for udtagelse af miljøprøver til undersøgelse for *Listeria monocytogenes* i perioden fra 1. november 2022 og til dags dato. Prøverne viser ingen fund af *Listeria monocytogenes* i miljøet.

Gennemgang af procedure for opfølgning på positive miljøprøver, herunder at der foretages ekstra rengøring og desinfektion af områder med positive fund samt at der sker en øgning af antallet af miljøprøver pr. gang der udtages miljøprøver samt en øgning i frekvensen for udtagning af miljøprøver til undersøgelse for *Listeria monocytogenes*. Virksomheden oplyser, at der er bestilt materiale til udtagning af miljøprøver i morgen.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring af lokaler, udstyr m.v. som ikke kommer i kontakt med fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedure for rengøring af pakkeri og udstyr, herunder rengøring af trolleys til transport af kødkasser. Set at udstyr, vægge, gulve og riste i afløb i pakkeri og i færdigvarekølerum er renholdt.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Lokaler og udstyr, vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedure for vedligehold, herunder at der udføres kvartalsvis vedligeholdelsesgennemgang af hele virksomheden, set dokumentation for vedligeholdelsesgennemgangen fra januar 2023 og set beskrivelser af udført vedligehold, f.eks. udskiftning af revnede klinker og fugning af afløb.

Kontrolleret vedligehold i pakkeri og færdigvarekølerum. Følgende er konstateret: Rust på hjul på stiks i pakkeri. Virksomheden oplyser, at hjulene udskiftes. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Dokumentation for risikoanalyse og HACCP-plan: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Risikoanalysen for fremstilling af spiseklare fødevarer forholder sig specifikt til at *Listeria monocytogenes* er en risikofaktor og der er angivet forebyggende foranstaltninger til at undgå/mindske risikoen for kontaminering af færdigvarer.

Fødevarestyrelsen

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

25-05-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Slagter Munch, Engro**

Adresse **Sct. Laurentii Vej 1**

Postnr./By **9990 Skagen**

CVR-nr. **52679214**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

Uddannelse i hygiejne: Overvågning og instruktion i fødevarehygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedure for at de personer, der håndterer fødevarer instrueres og uddannes i fødevarehygiejne. Virksomheden oplyser, at alle medarbejdere i produktionen er slagteruddannede og hermed er uddannet i hygiejne samt at der ved ansættelse er en gennemgang af virksomhedens hygiejneregler og at der løbende sker en overvågning og instruering af alle medarbejdere.

Uddannelse af medarbejdere (HACCP): Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedure for at de personer, der er ansvarlige for udviklingen og overholdelsen af egenkontrolprogrammet, er blevet behørigt uddannet i anvendelsen af HACCP-principperne. Virksomheden oplyser, at den ansvarlige for egenkontrolprogrammet har været på et 3-dages HACCP-kursus.

Fødevarestyrelsen

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

25-05-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift