

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Slagter Worthmanns Eftf. ApS**

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	1
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Særlig fokus mulighed for håndvask ved indgangen til virksomhedens produktions lokaler og brug af handsker, huer, rent arbejdstøj m.m. og spurgt ind til virksomhedens procedure.

Særlig fokus på virksomhedens medarbejderes hygiejne adfærd under produktionen og herunder krydskontamination.

Gennemgået virksomheden produktionsflow, om der er tydelig adskillelse mellem rå og spiseklare produkter samt adskillelse af arbejdsprocesser og personale. Kontrolleret om virksomheden har en procedure for produktionsrækkefølge, at virksomheden slutter af med de mest risikofyldte produkter ved produktion/pakning og har virksomheden taget højde for hvordan deres produkter opbevares i deres kølerum (halvt fabrikat og færdig varmebehandlet produkter)

Modtagelse af fersk kød – krav til leverandør (at de har et aut. nr) og set virksomhedens modtagekontrol, hvad de har fokus på. Fik forklaret virksomhedens procedure.

Temperatur, køle- fryserum – kontrolleret temperatur og set virksomhedens dokumentation for 2023. Set procedure Temperatur, produkter som fermenteres - fik forklaret virksomhedens procedure. Set dokumentation for salmonella - 1.8 i følge forordningen.

Modtagelse af returnerede varer – spurgt ind til om virksomheden har haft returvarer? Og set deres procedure.

Animalske biprodukter – ikke aktuelt

Procedurer for genbrugsemballage i produktionen (eks. returkasser/kølebokse.

Rengørings- og desinfektionsmidler – set virksomhedens midler og fik forklaret hvordan de anvendes.

Fremmedlegemer – Fik forklaret deres procedure.

Vejledt virksomheden omkring reglerne for hakket kød og hvor de kan findes.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret - periodisk rengøring i virksomhedens produktionslokaler og rengøring af lokaler,

13-09-2023

Dato

1 time 45 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 Worthmanns Eftf. ApS

Adresse Oslovej 2

Postnr./By 6230 Rødekro

CVR-nr. 41480815

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

udstyr m.v. som ikke kommer i kontakt med fødevarer i følgende lokaler – modtagelse, produktionslokalet, pakkerum, kølerum og rengøring af udstyr m.v. som kommer i kontakt med fødevarer, herunder genbrugsemballage i virksomhedens produktionslokale, pakkerum, lager.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af virksomhedens modtagelse, produktionslokalet, pakkerum, kølerum

Kontrolleret skadedyrssikring af virksomhedens bygninger og set virksomhedens rapporter fra eksternt skadedyrsfirma, set for 2023.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for risikoanalyse og HACCP-plan – set for modtagelse, opbevaring.

Dokumentation for overvågning af CCP og GMP som har afgørende betydning for fødevarer sikkerhed - set for AW, PH-målinger og opbevaring for de sidste 2 måneder.

Verifikation - analyser, audit – har virksomheden dokumentation for at de har gennemgået deres egenkontrolprogram og har de fuldt op på deres analyser - fik forklaret hvad og hvornår de gør det.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhedskrav, animalske fødevarer - Set for 3 forskellige råvarer og hvordan virksomheden styrer deres sporbarhed på deres produkter.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret: Overensstemmelseserklæringer på fødevarekontaktmaterialer fra leverandøren.

Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret 3 forskellige produkter.

Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

13-09-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift