

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Leif Henriksen spegepølser og
røgvarer**

Adresse Kragemosevej 5

Postnr./By 4200 Slagelse

CVR-nr. 14819649 Aut.nr. 2062

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.	
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	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret flow og hygiejnisk håndtering under produktion af spegepølser, fra råvaremodtagelse til pakning. kontrolleret procedure for undgåelse af fremmedlegmer i produktionen, ved over skulderen tilsyn på medarbejder der håndterer pølsestopper.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Fulgt op på forbrugeranmeldelse over fund af fremmedlegeme i spegepølse og i den anledning kontrolleret virksomhedens procedure for overvågning og undgåelse af fremmedlegemer i færdigvarerne.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr under produktion: Pølsestopper og lynhakker.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: kølerum og hakkerum samt pølsestopper. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram for forbyggelse af fremmedlegmer.

Kontrolleret: dokumentation af CCP'er Følgende er konstateret: virksomheden dokumenterer ikke rutinemæssigt røgesvind på spegepølser eller afprøvning af fremmedlegmedetektor.

Virksomheden håndterer dog afvigende resultater (spegepølser der ikke har opnået tilstrækkeligt røgesvind) hensigtsmæssigt og har dokumentation ved verifikationsmålinger på grænseværdier.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

05-10-2023

Dato

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk