

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødeveststyrelsen

Virksomhed **Det Ville Slagtehus, Butik**

Adresse **Kær Møllevej 95**

Postnr./By **6094 Hejls**

CVR-nr. **88653815**

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.	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

29-09-2023



Tidligere kontrol

Dato	08-06-2023	
Dato	09-02-2023	
Dato	01-12-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret - på baggrund af en forbruger henvendelse, er virksomhedens procedure hakket oksekød 8-12 % kontrolleret. Denne forbruger oplyser de syntes duften og smagen har været meget anderledes, end oksekød fra vores lokale slagter. Kontrolleret virksomhedens kontrol med temperatur i det ferske kød som bruges til hakket kød. Virksomheden har målt det til 2-3 grader. Spurgt ind til hvor længe deres slagtede dyr hænger inden det bruges til hakket kød. Fik forklaret, at virksomheden altid udskære kødet om eftermiddagen og hakke det næste morgen. Fik forklaret af virksomhedens medarbejder hvordan de hakker efter række følge af de forskellige dyrearter. Set dokumentation for temperatur i det hakket kød og sporbarhed og spurgt ind til hvor meget og hvor ofte de fremstiller hakket kød hvordan de holde de forskellige dyrearter adskilt fra hinanden.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Det udstyr der bruges til hakket kød og lokalet hvor denne hakning

Fødeveststyrelsen

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

1 time 15 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 **Det Ville Slagtehus, Butik**

Adresse **Kær Møllevej 95**

Postnr./By **6094 Hejls**

CVR-nr. **88653815**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

foregår.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Kølerum hvor hakket kød fremstilles.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram for fremstilling af hakket kød.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

29-09-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk