

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Slagter Theilgaard A/S**

Adresse **Oddesundvej 25**

Postnr./By **6715 Esbjerg N**

CVR-nr. **19639797** Aut.nr. **872**

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.	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, 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

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer:

Kontrolleret Hygiejne under opbevaring og produktion.

Kontrolleret opbevaringstemperatur i modtagekølerum samt stikprøvevis produkttemperatur. OK.

Kontrolleret fremadskridende flow fra modtagelse til opskæring til pakning eller fra opskæring til pølsemageri. OK.

For personale, som håndterer kød og produkter, der er uindpakket kontrolleret mulighed for hygiejnisk vask af hænder ved haner, der er udformet med henblik på at hindre spredning af kontaminering. OK. Virksomheden oplyser, at ny hane er bestilt i saltrum og at ny vask opsættes i pølsemageriet. OK.

Kontrolleret råvarer, der bruges til hakket kød/tilberedt kød og kødprodukter.

Gået flow gennem modtagelse, opskæring og produktion.

Stikprøvevis kontrolleret, at råvarerne efterlever kravene til fersk kød, herunder fremstår som skeletmuskulatur. OK.

Kontrolleret Modtagelse af returnerede varer.

Virksomheden oplyser, at modtagelse ikke er aktuelt. OK.

Kontrolleret Animalske Biprodukter.

Medarbejder redegjorde for og demonstrerede opsamling af kødaffald i kasser placeret i særskilt område. OK. Vejledt om fordele ved eksempelvis farvekodning af kasser med særlig status.

Kontrolleret Allergener - kontaminering.

Kontrolleret Procedurer til hindring af kontaminering med allergener. OK. Virksomheden blander ikke krydderier selv, men anvender udelukkende færdigblandinger. Derudover minimeres

07-12-2023

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 Theilgaard A/S

Adresse Oddesundvej 25

Postnr./By 6715 Esbjerg N

CVR-nr. 19639797

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

risiko ved styring af produktionsrækkefølge og/eller mellemliggende rengøring af udstyr. OK.

Kontrolleret Personlig hygiejne.

Virksomheden stiller centralt vasket arbejdstøj til rådighed. I omklædningsrum set opbevaring af arbejdstøj adskilt fra privat tøj. OK.

Hygiejne: Rengøring:

Kontrolleret Rengøringsprocedure, slicer.

Virksomheden redegjorde for adskillelse af pålægs-slicer i forbindelse med rengøringen. OK.

Hygiejne: Vedligeholdelse:

Kontrolleret Vedligeholdelse, lokaler.

Virksomheden oplyser, at vedligehold af påkørte/afskallende vægge, døre mv. i opskæring samt tilstødende lokaler afventer håndværkere i begyndelse af det nye år. OK.

Virksomheden oplyser, at rødt brandskab i pøsemageriet fjernes, vedligeholdes eller udskiftes. OK.

Virksomhedens egenkontrol:

Kontrolleret kalibrering af måleudstyr.

Set gældende kalibreringsattest for virksomhedens kontroltermometer: 220927. OK. Virksomheden oplyser, at der foretages årlig kalibrering. OK.

Kontrolleret Dokumentation af CCP, varmebehandling.

I forbindelse med rundgang set overvågning af CCP'et og dokumentation af CCP'et demonstreret. OK.

Virksomheden forklarede supplerende, at ingen produkter forlader virksomheden før overvågning og dokumentation er foretaget, herunder fundet i orden.

Uddannelse i hygiejne:

Fødevarestyrelsen

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

07-12-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Slagter Theilgaard A/S**

Adresse **Oddesundvej 25**

Postnr./By **6715 Esbjerg N**

CVR-nr. **19639797**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

Kontrolleret Uddannelse i hygiejne.

Virksomheden forklarede, at medarbejdere modtager hygiejneinstruktion i forbindelse med ansættelse samt derudover sidemandsoplæres. Skriftlige hygiejneprocedurer var ophængt i flere arbejdslokaler. OK. Rundgang i virksomheden gav ikke anledning til anmærkninger.

Godkendelser m.v.:

Kontrolleret Risikoplysninger.

Virksomhedens risikoplysninger findes dækkende. Risikoplysninger vedr. detail afklares inden sletning.

Fødevarestyrelsen

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

07-12-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift