

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Silkeborg Slagteren A/S**

Adresse Hagemannsvej 10

Postnr./By 8600 Silkeborg

CVR-nr. 27185053 Aut.nr. 2164

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.	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 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer:

Hygiejne under produktion herunder krydssmitte

Kontrolleret hygiejne under produktion i sous vide kar.

Ingen anmærkninger.

Salmonella, eksport (Sverige/Finland) alle dyrearter

Virksomheden oplyser, at den ikke eksporterer produkter til

Sverige/Finland

Ingen anmærkninger.

Tid/temperatur

Gennemgået procedurer for sous vide produktion til sikring

korrekt tid og temperatur under varmebehandling.

Ingen anmærkninger.

Transport (generel hygiejne og temperatur)

Virksomheden har redegjort for procedurer for overholdelse af

temperaturkrav under transport af kølekrævende fødevarer.

Fremvist dokumentation for kontrol med transporttemperatur

for uge 49 og 50.

Ingen anmærkninger.

Allergener - kontaminering

Kontrolleret virksomhedens procedurer for håndtering af

allergener herunder rengøring, adskillelse,

produktionsrækkefølge og uddannelse af personale.

Virksomheden oplyser, at der produceres produkter med

indehold af allergene ingredienser adskilt fra andre processer

af uddannet personale. Vejledt virksomheden om særlig

opmærkning af hylder med færdigblandinger som, indeholder

allergener.

Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring:

Transportmidler, rengøring og evt. desinfektion.

Virksomheden har redegjort for procedurer for rengøring af

egne transportmidler. Set dokumentation for udført rengøring

for uge 49 og 50. Kontrolleret rengøringsstandard af en bil.

Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse:

13-12-2023

Dato

2 timer 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 **Silkeborg Slagteren A/S**

Adresse Hagemannsvej 10

Postnr./By 8600 Silkeborg

CVR-nr. 27185053

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Transportmidler, vedligeholdelse

Virksomheden har redegjort for procedurer for vedligeholdelse af egne transportmidler. Kontrolleret vedligeholdelsesstatandart af en bil.

Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol:

Dokumentation for risikoanalyse og HACCP-plan

Kontrolleret virksomhedens risikovurdering for sous vide produktion. Kontrolleret virksomhedens HACCP-plan og udpegning af CCP'er. I den fremviste HACCP-plan er sous vide varmebehandling ikke udpeget som et CCP.

Virksomheden henviser bagefter til branchekoden for kød engrosvirksomheder, hvor sous vide varmebehandling er udpeget som CCP og oplyser, at det er branchekoden, som er gældende for virksomheden. Vejledt virksomheden om, at branchekoden er et sæt anvisninger, som den enkelte virksomhed kan benytte sig af i forbindelse med etablering og vedligeholdelse af sin egenkontrol. Egenkontrolprogram herunder HACCP-plan skal tilpasses den enkelte virksomhed og der skal henvises kun til en HACCP-plan under kontrolbesøg.

Virksomheden har redegjort for procedurer for sous vide varmebehandling herunder hvordan det sikres, at der indstilles det korrekte program i sous vide kar ift. recepten. Kontrolleret eksempler på dokumentation (datalogger) for temperatur og tid ved sous vide varmebehandling af skinke og mørbrad bøf.

Ingen anmærkninger.

Mærkning og information:

Allergenmærkning

Kontrolleret mærkning med oplysning om indhold af allergener på stadion pølser.

Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.:

Kontrolleret virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

13-12-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift