

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Mad med mere, Slagter Jacob**

ApS

Adresse Kordilgade 10

Postnr./By 4400 Kalundborg

CVR-nr. 26417015

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

20-12-2023



Tidligere kontrol

Dato 24-05-2023	
Dato 17-11-2022	
Dato 25-02-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adgang til hygiejniske faciliteter til vask og tørring af hænder i produktion med varm tilvirkning, i salgsområde og i opskæringslokale. Opbevaring og adskillelse af fødevarer på køl og frost, herunder stikprøveviser temperaturmålinger på køl, ingen anmærkninger. Virksomheden har mundtligt redegjort for tidsinterval hvormed frisksmurte sandwiches opbevares udenfor køl, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Vandrette, produktbærende overflader i produktion med varm tilvirkning, i salgsområde og i opskæringslokale. Køle- og frostrum, herunder hyldesystemer og lister i dør, kølemontre med kød og specialiteter, pålægsmaskine samt opvaskeområde. Følgende er konstateret: Ventilationsgitter bagerst i kølerum med fersk, utildækket kød fremstår med et lag af mørkt støv. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gummilister i kølediske og kølerum, herunder at gummilister er intakte.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

Fødevarestyrelsen

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

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 **Mad med mere, Slagter Jacob**

ApS

Adresse Kordilgade 10

Postnr./By 4400 Kalundborg

CVR-nr. 26417015

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaring på køl, varmebehandling og nedkøling for november 2023 til dags dato.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for sous-vide og røgning (varm).

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

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.

Fødevarestyrelsen

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

20-12-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk