

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Risskov Slagteren**

Adresse **Ellebjergervej 4**

Postnr./By **8240 Risskov**

CVR-nr. **31059550**

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 indskærper givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

14-02-2024



Tidligere kontrol

Dato 06-03-2023	
Dato 27-10-2022	
Dato 20-04-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adgang til en hygiejnisk håndvask, procedurer for opvarmning af fødevarer, herunder opvarmning til min. 75 grader. Kontrolleret procedurer for nedkøling af fødevarer, fx kyllingbryst der nedkøles på plader fra 65 til 10 grader, hurtigst muligt. Kogte røgede pølser nedkøles med overbrusning med koldt vand. Under kontrollen er der målt temperaturer på nedkølede fødevarer, temperaturer ok.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Stikprøvevist: Pølsefabrik, herunder maskiner, gulve, vægge og knive, røgerum, lager, kølerum og produktion på 1. sal.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har mundtligt redegjort for vedligeholdelse af klinker i produktion, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) og risikoanalyse for opvarmning og nedkøling af fødevarer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opvarmning og nedkøling fra januar 2024 til d.d.

Kontrolleret: procedurer for nedkøling af fødevarer.

Fødevarestyrelsen

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 klage muligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Risskov Slagteren**

Adresse **Ellebjergervej 4**

Postnr./By **8240 Risskov**

CVR-nr. **31059550**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Følgende er konstateret: Virksomheden har nedkølet oksebryst i en ca. 20 Liters gryde i kølerum, oksebryst var dækket med fond/sky. Virksomheden påbegyndte nedkøling i går, og d.d. måles temperaturen med indstikstermometer til ca. 8 grader, virksomheden kan derfor ikke dokumentere de fulgt deres egenkontrolprogram, hvor de skriver, at der nedkøles hurtigst muligt og under 4 timer. Virksomheden kasserede oksebrystet og fond under kontrollen. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om procedurer for nedkøling.

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

14-02-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk