

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Slagter Worthmanns Eftf. ApS**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse **Oslovej 2**

Postnr./By **6230 Rødekro**

CVR-nr. **41480815** Aut.nr. **2097**

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	1
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	

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: *Fokus på virksomhedens medarbejderes hygiejne adfærd under produktionen, indpakning og emballering og herunder krydskontamination og brug af handsker, huer, rent arbejdstøj m.m.

*Tid/temperatur og temperatur, når virksomhedens produkter fremstilles og opbevares.

*Forurening (olie mv.) og fersk kød ved modtagelse – set virksomhedens procedure (krav til leverandør) for modtagelse og den udførte kontrol.

* Rengørings- og desinfektionsmidler – set datablade og opbevaring og mærkning på emballagen.

* Vand (drikkevand, procesvand, vandbehandling) – Spurgt ind til følgende og vejledt virksomheden og set virksomhedens procedure for vand og prøveudtagning.

– Hvordan virksomheden holder sig opdateret på vandværkets analyser af drikkevandskvaliteten af det vand, der leveres til virksomheden,

– at sikre, at rengøring på virksomheden også omfatter regelmæssig rengøring af studser, haner, koblinger m.m.

– at slanger til rengøring og andet, der tilkobles tappehaner, ikke kan forurene,

– at alt arbejde med ledningssystemet på virksomheden udføres af autoriserede personer,

– at der ikke er blinde ender i ledningssystemet og

– at gennemskylle virksomhedens ledningssystem om nødvendigt før genstart af produktion efter et længere produktionsstop, fx ferier, weekender osv.

Hvis virksomheden ændrer ledningssystemet, fx ved ombygning, eller begynder at bruge tappesteder, som ikke har været brugt i længere tid, skal virksomheden sikre, at vandet stadig er fødevarerikkerhedsmæssigt forsvarligt. Virksomheden kan ved prøvetagning sikre, at rør og haner ikke afgiver stoffer til drikkevandet

*Set fremstilling af saltning af okseinderlår og fremstilling af spegepølser og procedure for beregning af saltindhold i forhold

Fødevarestyrelsen

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

06-03-2024

Dato

1 time 55 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 Worthmanns Eftf. ApS

Adresse Oslovej 2

Postnr./By 6230 Rødekro

CVR-nr. 41480815

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

til overholdelse af nitrit.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret – periodisk rengøring i virksomhedens produktionslokaler og rengøring af lokaler, udstyr m.v. som ikke kommer i kontakt med fødevarer i følgende lokaler – modtagelse, produktionslokaler, pakkerum, kølerum, fryser. Set virksomhedens dokumentation for udført kontrol og virksomhedens afvigelser.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret -Vedligeholdelse af Lokaler og udstyr i følgende lokaler: modtagelse, produktionslokaler, pakkerum, kølerum, fryser.

Følgende er kontrolleret: vedligeholdelse af virksomhedens lokaler

Følgende er konstateret: begyndende afskallende maling i kølerum, men alle produkter er overdækket.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for vedligeholdelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret

*Kontrolleret dokumentation for risikoanalyse og HACCP-plan – set for fremstilling af saltede produkter og flowdiagram

*Dokumentation for overvågning af CCP og GMP som har afgørende betydning for fødevarer sikkerhed - set for varmebehandling for de sidste 2 måneder.

*Verifikation - analyser, audit – har virksomheden dokumentation for at de har gennemgået deres egenkontrolprogram og har de fuldt op på deres analyser - set virksomhedens oversigt over prøver de har udtaget og skal udtage i 2024.

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

Kemiske forureninger: Følgende er kontrolleret – Spurgt ind til Pesticider (kun analyser) i forbindelse med brug af grønsager

*procesforureninger ved fremstilling røgede produkter(pah 5u/g) Set procedure.

Ingen anmærkninger.

Andet: Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

06-03-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk