

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Holmens Slagter**

Adresse Holmen 7, st.

Postnr./By 7900 Nykøbing M

CVR-nr. 35024352

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, 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

07-03-2024



Tidligere kontrol

Dato 13-01-2023	
Dato 14-01-2022	
Dato 28-07-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring og adskillelse af fødevarer med og uden kølekrav herunder stikprøvevist kontrolleret temperaturer i køle- og fryseenheder/rum.

Vejledt konkret om daglig brug af koldjomfru.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Pølsemageri/opskæring, køkken og delikatess- herunder produktbærende overflader, ovne, røgovn, kokekar, gulve, vægge, pølsestopper, pålægsmaskine samt køle- og fryseenheder/rum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret:

Pølsemageri og fryserum.

Følgende er konstateret: Vindueskarm i pølsemageri fremstår med begyndende nedbrydning af gummifuge samt enkelte revner/fordybninger i fliser og der ses begyndende

Fødevarestyrelsen

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

1 time 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 **Holmens Slagter**

Adresse Holmen 7, st.

Postnr./By 7900 Nykøbing M

CVR-nr. 35024352

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

drypdannelser i loft af fryserum. Virksomhed oplyser, at der har været vedligeholdelsesproblemer med fryserummet, men at dette er udbedret.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret, at lokaler og udstyr skal vedligeholdes således, at det kan holdes rent samt reducere risikoen for kontaminering.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, køleopbevaring og opvarmnings- samt nedkølingskontrol for perioden maj 2023 til dags dato.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Obligatorisk oprindelses mærkning af uemballeret oksetykkam i delikatesseskøler.

Vejledt konkret om reglerne for obligatorisk oprindelses mærkning af emballeret kød fra svin, fjerkræ, får/lam og ged.

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

Fødevarestyrelsen

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

07-03-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk