

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Slagter Munch, Engro**

Adresse **Sct. Laurentii Vej 1**

Postnr./By **9990 Skagen**

CVR-nr. **52679214** Aut.nr. **5553**

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: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejne og håndtering under produktion. Spegepølseproduktion set d.d.

Følgende er konstateret: I fryser ("ny" fryser) som står i overdækket gård/skur set oksekød direkte i åben plastik-kødkasse. Kødet er til kort indfrys som led i dagens spegepølseproduktion. Drøftet risiko for kontaminering ved ikke overdækket/indpakket kød. Drøftet risiko for kontaminering ved berøring af de "udendørs" håndtag og efterfølgende transport af kødkasse mellem udvendig fryser og ind i produktionslokale.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Virksomheden oplyser at de vil benytte fryser inde i produktionen til denne korte frysning fremover for at undgå denne risiko for kontaminering.

Virksomheden oplyser yderligere at de har fokus på håndvask i forbindelse med afhentning af varer fra udendørs fryser.

Hygiejne under oplagring, fødevarer og emballage. Følgene er kontrolleret uden anmærkninger: Set opbevaring af vakumposer og emballage på lager og i pakkeri emballage. Set opbevaring af fødevarer i 2 x frys + kølerum. Set tørvarelager m. krydderiposer på 1. sal.

Allergener, kontaminering. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger. Adskillelse af allergener under produktion. Virksomheden har redegjort for adskillelse af allergener under produktionen. I dag produceres spegepølse og spegepølser med allergenet nødder produceres allersidst for at undgå kontamination til de andre produkter.

Hygiejne: Rengøring: Periodisk rengøring. Kontrolleret periodisk rengøring i tørvare/krydderilager.

Følgende er konstateret: Der er lidt spindelsevæv i loft i hjørner og poseklemmer er tilsmudsede. Forholdet vurderes under de

14-03-2024

Dato

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 **Slagter Munch, Engro**

Adresse **Sct. Laurentii Vej 1**

Postnr./By **9990 Skagen**

CVR-nr. **52679214**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om renholdelse af lokaler og udstyr.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring. Der er set fælder udendørs og kontrolleret opbevaring af affald udendørs. Affaldskontainer er lukkede og der ses paller som ifølge virksomheden ryddes ugentligt.

Set skadedyrsaftale med eksternt firma. Seneste 2 skadedyrssikringsrapporter set (den 21/6/2023 + 26/10/2023).

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for produktion af spegepølser. Der er ikke CCP'er for denne process.

Mærkning og information: Mærkning med allergener. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mærkning på valnøddespegepølse, hvor allergener er fremhævet med fed.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr., P-nummer og fødevareraktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

14-03-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk