

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Det Ville Slagtehus, Butik**

Adresse **Kær Møllevej 95**

Postnr./By **6094 Hejls**

CVR-nr. **88653815**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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

14-03-2024



Tidligere kontrol

Dato	02-02-2024	
Dato	29-09-2023	
Dato	08-06-2023	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret - på baggrund af en forbruger henvendelse, er virksomhedens procedure hakket oksekød kontrolleret. Denne forbruger oplyser de syntes lufter dårligt.

*Kontrolleret virksomhedens kontrol med temperatur i det ferske kød som bruges til hakket kød. Virksomheden har målt det til 2-3 grader og kølerummet hvor virksomheden opbevare dette kød er 2 grader. Spurgt ind til hvor længe deres slagtede dyr hænger inden det bruges til hakket kød. Fik forklaret, at virksomheden altid udskære kødet om eftermiddagen og hakker det næste morgen. kontrolleret at kølekæden ikke brydes i forbindelse med at virksomheden hakker kød på bestilling hen over dagen, det opbevarede kød blev målt til 2-3 grader.

*Virksomheden hakker alt deres kød i kølerummet og deres kødhakker bliver stående i kølerummet.

*Fik forklaret af virksomhedens medarbejder hvordan de hakker efter rækkefølge af de forskellige dyrearter. Set dokumentation for temperatur i det hakket kød og sporbarhed og spurgt ind til hvor meget og hvor ofte de fremstiller hakket kød hvordan de holde de forskellige dyrearter adskilt fra hinanden. Virksomheden var igang med pakke hakket kød ved kontrolbesøget og kødet så frisk ud og ingen havde ingen

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Det Ville Slagtehus, Butik**

Adresse **Kær Møllevej 95**

Postnr./By **6094 Hejls**

CVR-nr. **88653815**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

afvigende lugt.

*at virksomheden har gode arbejdsgange, der sikrer at råvarer og færdigvarer beskyttes mod kontaminering under opbevaring, tilvirkning og distribution.

*Kontrolleret mulighed for vask af hænder i forbindelse med hakning og udskæring af ferskkød.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: kølerum hvor det hakket kød hakkes.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vejledt virksomheden at få udarbejdet en plan for vedligeholdelse af for virksomhed lokaler.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

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

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten.

Andet: Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

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