

# Kontrolresumé



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Slagter Sørensen ApS**

Slakteri

Adresse **Fabriksvej 14**

Postnr./By **6920 Videbæk**

CVR-nr. **33507763** Aut.nr. **5898**

| Kontrolleret                       | 1 | 2 | 3 | 4 |
|------------------------------------|---|---|---|---|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 5 |   | 1 |   |
| Rengøring                          |   |   |   |   |
| Vedligeholdelse                    |   |   | 1 |   |
| Virksomhedens egenkontrol          |   |   |   |   |
| Offentliggørelse af kontrolrapport |   |   |   |   |
| Uddannelse i hygiejne              |   |   |   |   |
| Mærkning og information            |   |   |   |   |
| Godkendelser m.v.                  |   |   |   |   |
| Særlige mærkningsordninger         | 1 |   |   |   |
| Varestandarder                     |   |   |   |   |
| Tilsætningsstoffer m.v.            |   |   |   |   |
| Kemiske forureninger               |   |   |   |   |
| Emballage m.v.                     |   |   |   |   |
| Andet                              | 2 |   |   |   |

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

| Resultat | Betyder                                                                                               |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1        | Ingen anmærkninger                                                                                    |
| 2        | Indskærpelse                                                                                          |
| 3        | Påbud, forbud eller tvangsbøder                                                                       |
| 4        | Bødeforlæg,<br>politianmeldelse<br>virksomheds-karantæne,<br>autorisation eller registrering frataget |

| Kontroltype og -aktivitet                            |                                           |
|------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Ordinær kontrol             | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input checked="" type="checkbox"/> 1 Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input checked="" type="checkbox"/> 6 Anden kontrol  |                                           |

Periode: December 2023

Antal kontroller: 7

Resumé af tilsynsførendes bemærkninger **side 1 af 1**

8 kontrollerede forhold gav ingen anmærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer:

Et påbud om, at udarbejde og gennemføre en skriftlig  
handlingsplan, der sikrer, at slagtekroppe ikke forurenes  
gennem slagteprocessen.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Mangelfuld hygiejnebarriere mellem  
uren og ren zone

Krydskontaminering mellem slagtekroppe

Manglende mulighed for at sterilisere arbejdsredskaber

Manglende mulighed for at vaske hænder ved håndvask i uren  
zone

Rust i produktionslokaler og på udstyr

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

31-12-2023

Dato

Kontrolresumé udfærdiget af

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)