

# Kontrolrapport



Virksomhed **DK Kød Aps**

Adresse Lindtorpvej 3

Postnr./By 7600 Struer

CVR-nr. 33875649

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

**Elite** Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

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

Denne kontrol, dato

16-06-2021



## Tidligere kontrol

Dato 19-11-2020	
Dato 10-06-2020	
Dato 17-01-2019	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevarings temperaturer på fødevarer i kølerum og på halve slagtekroppe under udbening. Kontrolleret og overværet udbening af slagtekroppe. Gennemgået procedurer for flow vedrørende slagting og nedkøling af slagtekroppe til retur levering, herunder gennemgået procedurer for overholdelse af kølekrav under udbening. Gennemgået flow og arbejdsgange for opbevaring af div. slaget kroppe til disse udbenes og sendes retur til forbrugeren. Gennemgået aktivitet og flow i pølsemagere, herunder kontrolleret indretning af pølsemagere i køletrailer. Kontrolleret og gennemgået procedurer for skift af arbejdstøj, herunder ved levering af fødevarer ud af huset. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i produktionslokaler. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af kølerum, produktionslokaler og lagerrum. Gulve i kølerum ved udlevering, gulv i lagerlokale med emballage og gulvet i opskæringslokalet har en del huller som ikke er tilstrækkelige rengøringsvenlige. Virksomheden oplyser at der er sommerferielukket i 2. uger og at skaderne på gulvene vil blive udbedret her under denne lukning. Gummiliste i skydedør ved udleveringskølerum trænger til udskiftning, ligesom udløser knap på dør fra kølerum til opskæringen trænger til



Miljø- og Fødevarerministeriet  
Fødevarerstyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 45 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

