

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kvickly**

Slagter
Adresse Rådhuspassagen 1
Postnr./By 6600 Vejen
CVR-nr. 42377619

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
08-02-2023	
Tidligere kontrol	
Dato 13-01-2023	
Dato 13-01-2022	
Dato 01-07-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens procedurer til fremstilling af fermenterede fødevarer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden har procedurer for vurdering af kvaliteten af råvarer. Virksomheden foretager inden opstart af produktion af fermenterede produkter en kvalitetskontrol.

- At virksomheden anvender en velafprøvet opskrift.

virksomheden anvender en standardiseret opskrift fra eksternt krydderivirksomhed.

- At virksomheden har procedurer til at revurdere opskrifter hvis disse ændres. I tilfælde af ændring af opskrifter, vurderes opskriften, således at processen er i styring.

- At virksomheden anvender egnet starterkultur. Virksomheden anvender både starterkultur og GDL.

- At virksomheden doserer starterkulturer eller surhedsregulerende midler iht. forskrift

- At virksomheden har kontrolprocedurer der sikrer at fermenteringen skrider frem som den skal.

Virksomheden måler tørresvind af spegepølser inden pakning.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse er dækkende for virksomhedens aktiviteter, herunder aktiviteten fermentering.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk