

Kontrolrapport



Virksomhed **Torveslagteren**

Stade Køge Torv

Adresse **Torvet**

Postnr./By **4600 Køge**

CVR-nr. **26606500**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
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.	
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

19-09-2018



Tidligere kontrol

Dato	07-09-2016	
Dato	12-11-2014	
Dato	13-08-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevarings temperaturer i køle inventar, faciliteter til hygiejnisk håndvask samt gennemgået mundtlige procedure for stegning af frikadeller. Konkret vejledt om hygiejnisk håndtering af smags prøver.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Vogn herunder gulv, vægge samt køle inventar. Konkret vejledt om brug af desinfektions middel efter rengøring .

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set skriftlig dokumentation for varemottagelse og opbevarings temperaturer for perioden marts 2018 til dags dato. Konkret vejledt om opdateret egenkontrol programmet.

Vejledt generelt om at skriftlig risikoanalyse skal være tilgængelig i virksomheden, og vejledt konkret om, at en branchekodes risikoanalyse eller Fødevarestyrelsens selvbetjeningsblanketter

([http://www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/Guides/Side r/Saadan-laver-du-en-risikoanalyse.aspx.](http://www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/Guides/Side%20r/Saadan-laver-du-en-risikoanalyse.aspx))

kan anvendes. Konkret vejledt om blanketvalg, blanket nr. 1-2-6 er gennemgået som eksempel.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Torveslagteren**

Stade Køge Torv

Adresse **Torvet**

Postnr./By **4600 Køge**

CVR-nr. **26606500**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummer.