

Kontrolrapport



Virksomhed **Slawteren Tørring**

Adresse Tørringvej 25

Postnr./By 8983 Gjerlev J

CVR-nr. 32217281

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

22-08-2019



Tidligere kontrol

Dato 21-11-2018	
Dato 01-06-2018	
Dato 29-06-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndtering ved opskæring, samt gennemgået procedure for fremstilling og håndtering af færdigvare, herunder spiseklare produkter. Målt opbevarings temperatur i kølerum og salgsdiske. Der sæbe og aftøringspapir ved håndvaske.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Opskæring og tilberedningslokale, køkken, røg rum, opvask, lager og pakkerum, borde, skæreplader, slice maskine, kokekar, kølerum og salgsdiske.

Gennemgået virksomhedens procedure for rengøring og desinfektion af lokaler og udstyr.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Opskæring, tilberedningslokale, køkken, røg rum, opvask, lager, pakkerum, borde, skæreplader, slice maskine, kokekar, kølerum og salgsdiske.

Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for mikrobiologiske risici, herunder listeria monocytogenes, samt varmebehandling af spiseklare produkter.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

3 timer

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed Slawteren Tørring

Adresse Tørringvej 25

Postnr./By 8983 Gjerlev J

CVR-nr. 32217281

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens vejledt om procedurer for indplacering af produkter i fødevarekategori.

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

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevare.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

22-08-2019

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift