

Virksomhed **Slagter Olsen Diner**

Adresse Lyshøjvej 3A

Postnr./By 3650 Ølstykke

CVR-nr. 18839288

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 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
- Anden kontrol

Denne kontrol, dato

28-11-2014

Tidligere kontrol

Dato 27-04-2013	
Dato 18-12-2012	
Dato 23-12-2011	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens håndtering af fødevarer. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger. Temperaturer i kølerum og fryser, adskillelse mellem forskellige fødevarer i kølerum, adskillelse mellem forskellige produktionstyper. Virksomheden har redegjort for procedurer for nedkøling og pakning og transport af fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionslokale og lagerfaciliteter med inventar, herunder vifte og hylder i kølerum, gulve, arbejdsborde og produktionsudstyr i produktionslokale.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret at virksomheden har tilstrækkelig kølekapacitet, at udstyr til temperaturovervågning er vedligeholdt samt at lastrum i varebil er rengøringsvenligt og vel vedligeholdt. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for kontrol af varemottagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling for dette år til dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at medarbejdere der håndterer fødevarer har relevant faglig uddannelse.