

Kontrolrapport



Virksomhed **Allégårdens Slagter A/S**

Mad & Gæster

Adresse **Allegade 34**

Postnr./By **5000 Odense C**

CVR-nr. **26857961**

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

Denne kontrol, dato

19-04-2017



Tidligere kontrol

Dato	14-04-2016	
Dato	23-09-2015	
Dato	05-08-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Håndvaskefaciliteter

kontrolleret, ingen bemærkninger.

Temperaturer, opbevaring og adskillelse i kølerummene

kontrolleret ingen bemærkninger

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler:

Butik, opskæring, kølerum, smørrebrødsstuen samt

varmtkøkkene og inventar i disse lokaler. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende

lokaler: kølerum og opskæringslokalet. Ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: Skabe i butikken er afskallede.

Forholdet vurderes som en bagatelagtig overtrædelse i det hele butikken bliver reoveret i juli 2017.

Vejledt generelt om reglerne for flow, håndvaske, afløb og udsugning.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation fro

udført kontrol ved varemodtagelse, kontrol af

opbevaringstemperaturer samt kontrol af opvarmning og

nedkøling i marts og april 2017, ingen bemærkninger

Generel vejledning givet om reglerne for risikoanalyse ved varmbehandling ved lavere temperaturer end 75 grader.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af

kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret deklaration af



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

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

Afleveret til

2 timer
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

