

Kontrolrapport

Virksomhed **Centerslagteren i Hvidovre -**

Greve ApS

Adresse Centerholmen 4B

Postnr./By 2670 Greve

CVR-nr. 36019565

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	1
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	
<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	
03-05-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 09-11-2016	
Dato 10-03-2016	
Dato 02-02-2016	
Godkendelser m.v.	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået nedkølingsmetoder og måling af centrumtemperatur, placering af fødevarer herunder adskillelse imellem fødevarergrupper, køletemperaturer og styring af overholdelse af 3. timers vejledningen for fødevarer udenfor køl samt faciliteter til hygiejnisk håndvask. Gennemgået holdbarhed på hjemmelavet produkter og drøftet løsningsmuligheder for at redegøre for holdbarhed på de enkelte produkter, ok.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: visuel rengøringskontrol af diskområde, køle/frostrum, produktionslokale og opvaskemaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: bordflader og forebyggende skadedyrssikring mod yderdøre.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens egenkontrolprogram og dokumentation for udført kontrol: varemottagelse, køleopbevaring, opvarmning og nedkøling fra nov. 2016 til dags dato. Virksomhedne oplyser at risikoanalyse er under revicering, kontrolleres ved næste besøg.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning, ingen anmærkninger.

