

# Kontrolrapport



Virksomhed **Helsted Slagteren**

Adresse Helstedvej 1

Postnr./By 8920 Randers NV

CVR-nr. 26110807

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 checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>29-05-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 09-06-2016	
Dato 08-07-2015	
Dato 20-11-2014	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i samtlige

kølere/frysere samt håndvaskefaciliteter Procedurer for

adskillelse af levnedsmidler på køl og under produktion samt

overholdelse af 3 timers rettesnor gennemgået uden

anmærkninger Virksomheden er konkret vejledt om at

kontrollerer at fødevarer på køl/frost opbevares på

hylder/paller, dette vurderes bagatelagtig ved denne kontrol

Kontrolleret godkendelse af desinfektionsmidler. De anvendte

desinfektionsmidler er godkendte

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler:

synlige overflader i produktionsområder, køle/fryserum samt

lager. Ingen anmærkninger. Virksomheden er konkret vejledt

om øget fokus på rengøring af blæser samt lister i kølerum,

dette vurderes bagatelagtig ved denne kontrol

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende

lokaler: ovenstående. Ingen anmærkninger.

Virksomheden er konkret vejledt om at etablere forrum til

otiet, dette vurderes bagatelagtig ved denne kontrol

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Stikprøvevis set dokumentation for

opbevaringstemperatur, varemottagelse, opvarmning, nedkøling

samt sporbarhed på oksekød fra sidste kontrol til d.d..



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed

