

Kontrolrapport



Virksomhed **mad med mere**

Vorupør Slagterforretning v/Søren Odder Jensen **18-08-2017**

Adresse Vesterhavsgade 43

Postnr./By 7700 Thisted

CVR-nr. 10263530

Denne kontrol, dato



Tidligere kontrol

Dato 19-08-2016



Dato 08-09-2015



Dato 28-08-2014



| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | 1 |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1 |
| Uddannelse i hygiejne | 1 |
| Mærkning og information | |
| 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 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring af fødevarer i kølerum, fryserum og køleskabe. Enkelte kasser stod på gulvet. Vejledt konkret om at hæve kasser fra gulvet af hygiejniske årsager,ingen anmærkninger

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af slagterafdeling, bagerafdeling, kølerum, fryserum, opvask og lager. Konstateret kalkbelægninger i opvaskemaskine. Dette anses for en bagatel ved dette tilsyn,ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af virksomhedens lokaler. Håndvask i bagerafdeling er fjernet midlertidig, men ejer har oplyst den sættes op igen jævnfør gældende regler. De benytter vask til fødevarer midlertidig, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for varemottagelse, opbevaringstemperaturen og opvarmningskontrol siden sidste tilsyn stikprøvevis,ok.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret at virksomhedens registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter,ok.