

Kontrolrapport



Virksomhed **Nr. Asmindrup Slagterbutik**

Adresse **Gl Nykøbingvej 78**

Postnr./By **4572 Nørre Asmindrup**

CVR-nr. **25873874**

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1 |
| Uddannelse i hygiejne | |
| Mærkning og information | 1 |
| Godkendelser m.v. | 1 |
| Særlige mærkningsordninger | |
| Varestandarder | |
| Tilsætningsstoffer m.v. | 1 |
| 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 | |
| 26-07-2017 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 23-09-2016 | |
| Dato 10-07-2015 | |
| Dato 21-03-2014 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret:

Hygiejniske håndvaskeforhold i produktion og udsalg. Ok Under bagatelgrænse konstateret at håndklædeholder begge steder var faldet ned, virksomheden oplyser at nye er bestilt.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret inventar i pølsemageri (røgstokke og stativer), kølediske i butik og saltrum og kølerum til færdigvarer. Ok Under bagatelgrænse vurderet konstateret at kølemotor i færdigvarekøl trænger til rengøring, virksomhed oplyser at dette er planlagt til næstkommende uge hvor der nedlukkes for ferie.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret: Januar 2017 til dato, ugentlige dokumentationer for varemottagelse, opbevaring, opvarmning/nedkøling. Ok

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning. Ok

Mærkning og information: Kontrolleret stikprøvevist etiketter for mærkning med allergene ingredienser, herunder overslæb fra tilsætninger. Ok

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

Tilsætningsstoffer m.v.: Kontrolleret procedurer for afvejning og dosering af tilsætningsstoffer/aromaer. Ok. Konkret vejledt om indhentning af datablade kan ligge på pc eller papir.