

Kontrolrapport



Virksomhed **Kvalitetsslagteren**

Adresse Ringstedgade 15

Postnr./By 4700 Næstved

CVR-nr. 29238162

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

09-10-2017



Tidligere kontrol

Dato 12-08-2016	
Dato 17-06-2015	
Dato 17-11-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens håndtering af fødevarer: adskillelse, afdækning, temperaturforhold ved opbevaring og tilberedning samt sikring mod risikoen for krydsforurening. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret og gennemgået procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne inkl. hygiejniske håndvaskeforhold og anvendelse af egnet og rent arbejdstøj. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret og gennemgået procedurer ved varmebehandling af kød, herunder langtidsstegninger - det blev oplyst at der ikke anvendes langtidsstegning ved lave temperaturer. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler og udstyr: butikslokale med kølevindue, køledisk og pålægsmaskine, produktionslokaler med følgende udstyr: kold jomfru, pølsestopper, båndsav, området med friture, samt pølsemageri med lynhakker og arbejdsbord, diverse køle- og frostrum. Ingen anmærkninger. Kontrolleret procedurer med frekvens for renholdelse og desinfektion af pålægsmaskine. Ingen anmærkninger. Vejledt konkret om forenklet metode til hurtig desinfektion af pålægsmaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: produktionslokaler, butiksområde, og kølerum - der var begyndende dryp fra og isdannelse på fordampere i kølerum

Kontrolrapport

Virksomhed **Kvalitetsslagteren**

Adresse Ringstedgade 15

Postnr./By 4700 Næstved

CVR-nr. 29238162

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

(v/koldtområde). Virksomhedens ejer oplyste at der var taget affære og montør kontaktet. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret stikprøvevis dokumentation for gennemført egenkontrol ved varemottagelse, opbevaring, og produktion fra maj og til dato. Ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport og offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger. Ansat der tilvirker fødevarer er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer - personalet er faguddannet.

Mærkning og information: Kontrolleret følgende produkter: Mormor-retter for mærkning af allergene ingredienser. Følgende er konstateret: Virksomheden mærker med ingredienser på færdigpakke

Mormor-retter - 2 retter med allergene ingredienser var ikke fremhævet - pakningerne blev udelukkende solgt via disksalg og oplysninger om allergener blev oplyst ved salget. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for mærkning herunder undtagelser.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret at virksomhedens registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter, virksomheden oplyste at der ikke importeres fødevarer fra 3.lande. Ingen anmærkninger.