

Kontrolrapport



Virksomhed **Frilandsvejens Slagter ApS**

Adresse **Frilandsvej 49**

Postnr./By **9800 Hjørring**

CVR-nr. **32142745**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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	
06-09-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 02-03-2016	
Dato 24-11-2015	
Dato 06-11-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedurer for opvarmning/nedkøling herunder korrekt brug af termometer. Virksomheden oplyser at roastbeef produceres ved lav temperatur i kort tid. Procedurer af rullepølse samt holdbarhed og sousvide tilberedning. Kontrolleret procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring og temperatur af fødevarer på køl og frost.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Butik, opskæring og køkken.

Følgende er konstateret: Dextrosedryp på opbevaringsbeholdere til tarme, samt støv på blæsere til klimaanlæg i butik. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da det opbevaringsbeholdere var lukket og der ikke under klimaanlæg er uemballerede fødevarer. Vejledt konkret om en højere rengøringsfrekvens af de omtalt forhold

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skriftelig procedurer for virksomhedens skadedyrssikring. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret skadedyrssikring af følgende lokaler:

Virksomhedens lokaler og udenoms arealer. Ingen anmærkninger. Ydet vejledning om at riste ved afløb fastgøres og insektnet udskiftes samt at der opsættes selvluk til yderdør.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

Kontrolrapport

Virksomhed **Frilandsvejens Slagter ApS**

Adresse Frilandsvej 49

Postnr./By 9800 Hjørring

CVR-nr. 32142745

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Dokumentation for kontrol skadedyr intern og eksternt.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er dokumentation for at risikoanalysen er dækkende for alle virksomhedens anvendte varmebehandlingsmetoder.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for varemottagelse, personlig hygiejne, opbevaringstemperatur i køler og fryser samt opvarmning og nedkøling af fødevarer fra 1. april og til dags dato.