

# Kontrolrapport



Virksomhed **Assentoft Slagterforretning /**

**Slagter Primby**

Mad Med Mere v/ Christian Primby

Adresse Storegade 36

Postnr./By 8960 Randers SØ

CVR-nr. 33810423

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

Denne kontrol, dato

**01-11-2017**



## Tidligere kontrol

Dato 01-12-2016	
Dato 27-11-2015	
Dato 18-06-2014	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedurer for varemodtagelse herunder temperaturkontrol.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adskillelse og opbevaring af fødevarer i kølemontre i butik, samt i produktion og på køl og frost. Gennemgået procedure for opvarmning og nedkøling. Nedkøling sker indenfor 3 timer og der nedkøles i små portioner. Håndvaske sæbe og papir. Følgende er konstateret: I frost lokale opbevares emballerede frostvarer direkte på gulv.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om krav til opbevaring af fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Lokaler inventar og udstyr.

Følgende er konstateret: Køle ripper i kølerum ved blæst køler skimmelsvampelignede belægninger og snavs Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om krav til rengøring i lokaler hvori der opbevares fødevarer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring af følgende lokaler: produktionslokale samt lager og butik, herunder set sidste skadedyrsrapport. Ok

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens

1 time

Kontrollens varighed



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

