

Kontrolrapport



Virksomhed **Slagter Duelund**

Adresse **Nørregade 14**

Postnr./By **3300 Frederiksværk**

CVR-nr. **33609531**

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.	
Særlige mærkningsordninger	1
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	
02-11-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 26-07-2017	
Dato 15-11-2016	
Dato 19-05-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adskillelse og opbevaring af fødevarer i produktions loklaer, butik og lager. Målt opbevarings temperatur i kølefaciliteter. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring. Gennemgået procedure for salg af varer opbevaret ved uden for køl og varme.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionsområde med inventar, salgsområde med inventar samt lager. Følgende er konstateret: Små belægning af indtørret rester under skæreplanker.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om renholdelse af skæreplanker.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af produktionsområde med inventar, salgsområde med inventar samt lager.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation på varemodtagelse, opbevarings temperatur, opvarmning, varmholdelse og nedkøling fra 1/8-2017 til dags dato. Kontrolleret virksomhedens termometer.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

Kontrolrapport

Virksomhed **Slagter Duelund**

Adresse Nørregade 14

Postnr./By 3300 Frederiksværk

CVR-nr. 33609531

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

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

Mærkning og information: Der er kontrolleret for sporbarhed på kød via faktura med ref. nr. på tyndstegs filet

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret obligatorisk mærkning af okse/kalvekød. Følgende fødevarer er kontrolleret uden anmærkninger: tyndstegsfilet.