

Kontrolrapport



Virksomhed **SLAGTEREN KIRKEBÆKVEJ APS**

Adresse Kirkebækvej 112

Postnr./By 8800 Viborg

CVR-nr. 16683493

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | 1 |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1 |
| 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 type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

| | |
|--------------------------|--|
| Denne kontrol, dato | |
| 17-01-2018 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 11-09-2017 | |
| Dato 13-06-2016 | |
| Dato 15-10-2015 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevaringstemperatur i samtlige køleenheder, ok. Håndvaskefaciliteter, ok.

Virksomheden har mundligt redegjort for

holdbarhedsfastsættelse af færdigproducerede varer, ok. Der er i køledisk ikke tilstrækkelig adskillelse mellem hakket okse- og svinefars. Vurderes bagatelagtigt under dette tilsyn. Vejledt virksomheden konkret om adskillelse mellem okse- og svinefars. Virksomhedens nedkølingsprocedurer for større portioner sauce mm. er ikke tilstrækkelig. Følgende er

konstateret: Virksomheden nedkøler gule ærter i en stor gryde i kølerummet. Vurderes bagatelagtigt under dette tilsyn. Vejledt virksomheden om at nedkøle større portioner i flade kantioner. Hygiejne: Rengøring: Stikprøvevis kontrolleret renholdelse af butik og inventar - herunder kølediske, produktbærende flader, kølerum samt pøsemageri. Der er på nogle af virksomhedens rullepøsepressere fedt og indtørret produktrester. Vurderes bagatelagtigt. Vejledt virksomheden om frekvens for renholdelse af udstyr til fødevarerfremstilling.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af virksomhedens butik og inventar, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for temperatur på opbevaring på køl, varemodtagelse, opvarmning og nedkøling fra januar 2017 til d.d. Følgende er konstateret:

