

# Kontrolrapport



Virksomhed **Den Gode Slagter**

Adresse Torvet 6

Postnr./By 5900 Rudkøbing

CVR-nr. 38850482

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	1

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	
<b>08-03-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 02-11-2017	
Dato 29-03-2017	
Dato 23-11-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter. Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndvask med sæbe og papir i køkken og i butik, opbevaringstemperatur og adskillelse i kølerum og frostrum, opbevaringstemperatur og adskillelse i kold jomfru og salgdisk.

Følgende er konstateret: Der ses ansamling af kondens ved fordamper i kølerum. Virksomheden oplyser de vil have fokus på området og få tørret det væk løbende. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Kontrolleret godkendelse af desinfektionsmidler. De anvendte desinfektionsmidler er godkendte. Ingen anmærkninger. Konkret vejledt om løsningsmulighederne for at opskære forskellige pålægsprodukter.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af salgdisk med fersk og tilberedte produkter, lynhakker og ovn, hørt mundtlig procedure for

