

Kontrolrapport

Virksomhed **Vesterbroslagter**

Adresse **Vesterbrogade 2**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **36273682**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
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	
10-04-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 14-12-2016	
Dato 17-11-2015	
Dato 23-03-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret temperatur i kølerum med fersk kød: Ok. Bødeforelæg fremsendt på 5.000 kr. Følgende er konstateret: I salgsdisk er der målt en opbevaringstemperatur på 13°C. ved fersk hakket oksekød. Målingen er foretaget kl. 16 og kl. 16.45. Virksomheden oplyser der i dag er blevet hakket oksekød 2 gange, henholdsvis kl. 10 og kl. 12. Det hakkede oksekød er straks efter hakning placeret i salgsdisken. Fastsiddende termometer viste 15,4-15,6°C under hele tilsynets varighed. I salgsdisken opbevares også diverse udkæringer af fersk okse og lam. Der er taget billeddokumentation. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Termometeret har hele dagen stået og blinket på 15,4-15,6°C men syntes ellers at salgsdisken virkede kold nok. Det indskærpes, at håndvaskene skal være forsynet med rindende varmt og koldt vand og faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Følgende er konstateret: Der var ikke papir og egnet sæbe til hygiejnisk vask af hænder ved håndvask. Papirservietter blev straks hentet fra nabovirksomhed. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det plejer ikke at være sådan. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Kontrolrapport

Virksomhed **Vesterbroslagter**

Adresse Vesterbrogade 2

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 36273682

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af redskaber og udstyr. Det indskræpes, at alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/ rent og om nødvendigt desinficeres. Følgende er konstateret: Virksomheden foretager ikke efterfølgende desinfektion efter rengøring af skærebrætter, hakkemaskine og båndsav. I følge væghængte procedurer foretages der dagligt desinfektion efter rengøring af blandt andet hakkemaskine. Der kan ikke fremvises desinfektionsmiddel eller i øvrigt redegøres for procedurerne herfor. Virksomheden har udelukkende opvaskesæbe og en sæbe som anvendes til tøjvask. Der er i dag brug både båndsav, hakkemaskine og plastskærebræt til opskæring af fersk lam og oksekød samt hakning af oksekød. På skærebrættet er der på oversiden synlig frisk kødsaft, på undersiden er skærebrættet fugtigt og det har mange sorte jordslåede plamager. Der er hakket kød 2 gange og båndsav er ligeledes brugt flere gange. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi gør rent med varmt vand og sæbe. Indskræpelsen medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden. Konkret vejledt om krav til desinfektion ved håndtering af rå kød og konkret vejledt om egnede rengøringsmidler.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol. Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater. Følgende er konstateret: Der kan ikke fremvises dokumentation for opbevaringstemperaturer efter 15. januar 2018, hvor den sidste dokumentation er foretaget. I følge egenkontrolprogrammet dokumenteres opbevaringstemperaturerne en gang om ugen. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det er min bror der står for det. Indskræpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden. Set dokumentation fra sidste kontrolesøg og frem til den 15. januar 2018: Ok.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret at virksomhedens registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Ingen anmærkninger. Virksomheden oplyser, at de ikke indfører fødevarer fra andre lande.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

10-04-2018

Dato