

Kontrolrapport

Virksomhed **SLAGTEREN PÅ ODENSEVEJ APS**

Adresse Odensevej 42

Postnr./By 5500 Middelfart

CVR-nr. 20995041

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	3
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		
13-04-2018		
Tidligere kontrol		
Dato	26-06-2017	
Dato	11-04-2016	
Dato	05-01-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter til vask og tørring af hænder, ingen anmærkninger. Kontrolleret temperatur i salgsdiske og råvarekølerum, ingen anmærkninger. Kontrolleret adskilt produktion af glutenfri brød og alm. brød, ingen anmærkninger. Kontrolleret egnet lokale til afvejning af mel, Følgende er konstateret: Lokalet har direkte adgang til toilet. Der er opbevaring af en uvedkommende ting i rummet. Virksomheden oplyser at afvejning af mel fremover vil foregå i køkken på 1. sal. Forholdet betragtes som bagatelagtig overtrædelse.

Kontrolleret råvarers beskaffenhed samt adskilt opbevaring i disk og råvarekølerum. Det indskræpes at fødevarer skal opbevares under passende forhold som forhindrer skadelig nedbrydning og beskytter dem mod kontaminering. Følgende er konstateret: Småkød opbevaret i skål i råvarekølerum, lugtede let surt og var mørkt. Kødet skulle anvendes til produktion. Der var hvid og grøn vækst på håndrullede spegepølser opbevaret i samme kølerum, på rist, på stativ med spegepølser til modning. I kølerummet var opbevaring af emballerede og uemballerede fødevarer. Småkød (afskær fra produktion) til hakning, opbevaret i salgsdisk, var tørt og mørkt. Spiseklare pølser blev opbevaret i disk tæt ved rå hele stykker kød. Virksomheden havde følgende bemærkninger:

