

# Kontrolrapport



Virksomhed **mad med mere**

Vorupør Slagterforretning v/Søren Odder Jensen **19-04-2018**

Adresse Vesterhavsgade 43

Postnr./By 7700 Thisted

CVR-nr. 10263530

Denne kontrol, dato



## Tidligere kontrol

Dato 18-08-2017



Dato 19-08-2016



Dato 08-09-2015



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	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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 checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol                |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |   |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder,ok. Kontrolleret opbevaring af fødevarer på kølerum, frostrum, køleskabe og frostskebe. Konstateret fødevarer er hævet fra gulvet og grønt, færdigretter og fersk kød holdes adskilt,ok. Kontrolleret adskillelse af fersk kød,brød og varmebehandlet produkter i salgsdisk,ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af virksomhedens lokaler og udstyr.

Følgende er konstateret: I område til bage off lå flere uvedkommede ting på bordet. Der var ingen produktion på kontroltidspunktet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for risiko for forurening.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af virksomhedens lokaler og udstyr herunder skadedyrsrapport,ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for varemodtagelse,opbevaringstemperaturen,opvarmning og nedkølingskontrol siden sidste tilsyn,ok.

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

