

Kontrolrapport



Virksomhed **Fensmark brugsforening**

a.m.b.a.

Slagter/delikatesse.

Adresse Næstvedvej 2

Postnr./By 4684 Holmegaard

CVR-nr. 10708915

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.	1
Særlige mærkningsordninger	1
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

02-05-2018



Tidligere kontrol

Dato 01-09-2017	
Dato 24-02-2017	
Dato 31-10-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret godkendelse af desinfektionsmidler. De anvendte desinfektionsmidler er godkendte, faciliteter til hygiejnisk håndvask, Stikprøvevis kontrol af temperatur i køle faciliteter samt i varmeskab, gennemgået produktion af rullepølser herunder oparbejdning af svineslag, saltning, samling herunder krydderier samt kogning og nedkøling og efterbehandling. Vejledt om mulighed for at bruge kogeposer.

Generelt vejledt om frekvens for desinfektion i slagterafdeling.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Skærestue herunder vægge, lofter, gulv samt produktbærende overflader, Pølsemageri herunder produktbærende overflader, kølerum i pølsemageri samt produktion borde i pølsemagere, Delikatesse afdeling herunder gulv, vægge, samt pålægsmaskiner, inventar til opbevaring af delikatesse vare.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af vægge, lofter samt køleinventar i slagter og delikatesse afdeling. Køle og nedkølings kapacitet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan for varmebehandling og nedkøling. Dokumentation

