

# Kontrolrapport

Virksomhed **Gl. Amstrup Slagteren**

Adresse Ølbyvej 31 B

Postnr./By 7600 Struer

CVR-nr. 32744680

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          |          |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport |          |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            | 1        |
| 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      |  |
| <b>30-05-2018</b>        |  |
| <b>Tidligere kontrol</b> |  |
| Dato 24-11-2017          |  |
| Dato 14-07-2017          |  |
| Dato 19-05-2017          |  |
| Hygiejne: Rengøring      |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret

opbevaringstemperaturer på fødevarer i kølerum og frostrum.

Kontrolleret at fødevarer i kølerum er tilstrækkelige

emballerede og adskilte således kontaminering fra rå og ferske fødevarer til færdige og serveringsklare fødevarer undgås.

Kontrolleret opbevaring af fødevarer under tilvirkning af stjerneskud i produktionen.

Kontrolleret godkendelse af desinfektionsmidler. De anvendte desinfektionsmidler er godkendte / Kontrolleret virksomhedens dokumentation for at anvendte desinfektionsmidler er godkendte. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i produktionen og ved personalefaciliteter. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokale med opvaskemaskine og ovne. Der er malet gulve i området siden sidste kontrolbesøg. Kontrolleret vedligeholdelse af kølerum og frostrum og personalefaciliteter. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og resultater vedrørende opbevaringstemperaturer, varemodtagelse, tilstrækkelig varmebehandling af fødevarer og tilstrækkelig nedkøling af fødevarer for perioden fra 31. januar 2018 til dags dato.

# Kontrolrapport

Virksomhed **Gl. Amstrup Slagteren**

Adresse Ølbyvej 31 B

Postnr./By 7600 Struer

CVR-nr. 32744680

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Kontrolleret revision af egenkontrolprogram via skema af 31. januar 2018. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret virksomhedens færdigpakkede fødevarer er mærket med en korrekt og læsbar ingrediensliste, herunder spareribs og supper. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.