

# Kontrolrapport



Virksomhed **Slagtermester Lindhardt**

Adresse **Bymidten 8**

Postnr./By **3500 Værløse**

CVR-nr. **21801941**

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	
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>26-06-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 17-10-2017	
Dato 30-04-2016	
Dato 03-11-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask, opbevaring af varer fri af gulv.

Drøftet produktion og opbevaring af menuer. Menu er skal opvarmes efter udlevering.

Kontrolleret procedurer for opbevaring og adskillelse af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Opvask, opskæring, køkken, kølerum og butiksområde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Opvask, opskæring, køkken, kølerum og butiksområde.

Ingen anmærkninger.

Følgende udstyr til temperaturovervågning er kontrolleret uden anmærkninger: Indstikstermometre.

Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Køkken og opskæring.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for modtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling for april og til dags dato.

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

