

Kontrolrapport



Virksomhed **Bitten Slagter**

v/Bitten Nyrup Pedersen

Adresse Viborg Landevej 41

Postnr./By 9500 Hobro

CVR-nr. 26954835

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| 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. | 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 type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

Denne kontrol, dato

03-07-2018



Tidligere kontrol

| | |
|-----------------|--|
| Dato 08-09-2017 | |
| Dato 04-03-2016 | |
| Dato 25-11-2015 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring og adskillelse af fødevarer på køl og frost. Hørt virksomhedens procedure for opbevaring og håndtering af pålæg i skiver. OK. Faciliteter til vask og tørring af hænder. OK.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Betjeningsområde, køledisk, opskæringslokale samt køle og frysefaciliteter.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Betjeningsområde, køledisk, opskæringslokale samt køle og frysefaciliteter. OK.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret: Virksomhedens dokumentation for udført egenkontrol af varemottagelse, opvarmning/nedkøling samt opbevaringstemperatur fra 1. januar til 1. juli 2018. samt revision af egenkontrolprogrammet. Ingen anmærkninger.

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

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten. Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret: Flamingokasser og plastik bæger.