

# Kontrolrapport



Virksomhed **Slagter Jesper ApS**

Adresse **Farum Bytorv 18**

Postnr./By **3520 Farum**

CVR-nr. **83681128**

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.	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>30-07-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 04-10-2017	
Dato 20-07-2016	
Dato 02-11-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: faciliteter til håndvask, adskillelse mellem forskellig kødtyper til salg i monter, adskillelse mellem forskellige fødevarer i div kølerum. opbevaringens temperatur i køledisk samt kølerum, virksomheden har mundligt redegjort for produktion af leverpostej.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af lokaler med udstyr og inventar, herunder produktionsområde, udsalgsområde, lagerfaciliteter, toiletfaciliteter. Ingen anmærkninger

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: produktionslokale med opskæringens bord samt spækbrætter, butiks lokale med inventar. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation fra februar 2018 og til dags dato på varemodtagelse, varmbehandlingen, nedkølningen, samt køle og frost opbevaringen.

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

Mærkning og information: Gennemgået regler for mærkningen af færdig varer conto salg overdisk.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre