

Kontrolrapport

Virksomhed **Allégårdens Slagter A/S**

Mad & Gæster

Adresse Allegade 34

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 26857961

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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	
14-11-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 19-04-2017	
Dato 14-04-2016	
Dato 23-09-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Håndvaskefaciliteter

kontrolleret, ingen bemærkninger.

temperaturer i køledisk, kølerum og frostrum kontrolleret ingen bemærkninger

Kontrolleret: Temperaturer ved opbevaring og salg.

Det indskræpes, at færdigvarer, som kan fremme reproduktion af patogene mikroorganismer eller dannelse af toksiner, ikke må

opbevares ved temperaturer, der kan medføre sundhedsfare.

Kølekæden må

ikke afbrydes. Følgende er konstateret: Letfordærlige

varmebehandlede og nedkølede fødevarer udbydes til salg på disk, uden tid og temperaturstyring som varmrøgede

laksestykker, frikadeller, ribbensteg, fiskefrikadeller, biksemad, tærter, stegt flæs og persillesovs, skinke schnitzler, kyllingelår og æbleflæsk. Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt op følgende kontrol.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Generel vejledning givet om reglerne for fremstilling af røg oste.

Kontrolleret mundtlige procedure for fremstilling af rom kugler, ingen bemærkninger. Konkret vejledning givet om opbevaring og håndtering separat fra råt kød.

