

# Kontrolrapport



Virksomhed **Slagter Zangenberg**

Adresse Gåsetorvet 5

Postnr./By 4760 Vordingborg

CVR-nr. 38029975

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
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 checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>22-08-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 29-05-2017	
Dato 17-11-2016	
Dato 07-07-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Opbevaring, håndtering og adskillelse af fødevarer ved produktion, ved køle- og fryseopbevaring, temperatur i køle- og frysemøbler i tilvirkningslokaler kælder, i varmt og koldt køkken i

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret: Renholdelse af produktionslokaler i kælder herunder renholdelse af undersiden af bordflader og bordben.

Følgende er konstateret: undersiden af bordplader er belagt med lidt indtørret produktrester

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af inventar herunder også på svært tilgængelige steder

Kontrolleret: Renholdelse af butikslokale, køledisk og kølerum, produktionslokale, samt brug af desinfektionmidler herunder dosering og virketid. Ingen anmærkninger

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: vedligeholdelse af tilvirkningslokaler og udstyr samt skadedyrssikring ved bagindgang. . Ingen anmærkninger

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Dokumentation for varemottagelse, temperaturopbevaring samt opvarmning og nedkøling er stikprøvevis gennemgået for perioden fra sidste tilsyn til d.d. Ingen anmærkninger

# Kontrolrapport

Virksomhed **Slagter Zangenberg**

Adresse Gåsetorvet 5

Postnr./By 4760 Vordingborg

CVR-nr. 38029975

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarerhygiejne. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret: Der skiltes med at information om allergener kan fås på forespørgsel. Ingen anmærkning