

Kontrolrapport



Virksomhed **Slagterpigerne Stenstrup**

Adresse Assensvej 217

Postnr./By 5771 Stenstrup

CVR-nr. 32163327

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.	1
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	
24-08-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 25-04-2018	
Dato 02-11-2017	
Dato 24-05-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask, temperatur, opbevaring og adskillelse i stor køledisk i butik samt hygiejne under ekspedition og hakning af oksekød på bestilling.

Kontrolleret virksomhedens procedurer for fremstilling af hakkebøffer med løg til lejlighedsvist arrangement d.d. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring i butiksområde og i køkken.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse i butiksområde og i køkken.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for udført egenkontrol, opbevaringstemperatur, varemodtagelse, opvarmning og nedkøling siden sidste tilsyn.

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

Tilsætningsstoffer m.v.: Gennemgået virksomhedens procedurer for fremstilling af saltlage med nitrit herunder nitritkoncentration og tilvækst i hamburgerryg samt hvilken type nitritblanding virksomheden anvender. Ingen anmærkninger.