

# Kontrolrapport

Virksomhed **Slagter Lund ApS**

Torvehal 1, Stade G2 og H2

Adresse Rømersgade 18

Postnr./By 1362 København K

CVR-nr. 89518415

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

Denne kontrol, dato		
<b>07-09-2018</b>		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	08-06-2018	
Dato	22-05-2018	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer		
Dato	29-08-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedurer for tidsstyring af frikadeller, flæskesteg og leverpostej uden anmærkninger. Kontrolleret temperatur i kølerum og køledisk uden anmærkninger. Der målttes 7.4 grader i spidsen af kølemontren, hvilket vurderes som en bagatelig overtrædelse under de nuværende forudsætnigner. Konkret vejledt om muligheden for opsætning af skydelåger i den åbne køledisk, for at sikre sig mod temperaturudsving. Konkret vejledt om at holde mængde af fødevarer i køledisken nede, så luftstrømmen ikke hindres.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis dokumentation for varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling i perioden fra sidste kontrol til d.d. Kontrolleret måleudstyr uden anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret skriftlige procedurer for håndtering af fødevarer uden for køl, samt stikprøvevis dokumentation for modtage, opbevarings, opvarmnings og nedkølingskontrol. Ingen anmærkninger.

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.