

Kontrolrapport



Virksomhed **Slagteren i Højslev**

Marco Nyeland Laursen

Adresse Østerrisvej 2

Postnr./By 7840 Højslev

CVR-nr. 29943540

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

Denne kontrol, dato

20-09-2018



Tidligere kontrol

Dato 17-10-2017	
Dato 24-08-2016	
Dato 11-03-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis temperatur i køl og frost, opbevaring af fødevarer, faciliteter til vask og tørring af hænder i butik. Vejledt konkret om regler for antal vaske samt at der forefindes engangspapir til tørring af hænder i produktionsområde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køle og fryserum.

Kontrolleret: Butik. Følgende er konstateret: Låge ved bagdisk er ikke vaskbare.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om løsningsmuligheder. Samt vejledt om at der opsættes insektnet i produktionsområde hvis vindue holdes åbent.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret: Set virksomhedens dokumentation for udført temperaturkontrol for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling for perioden april 2018 til d.d. Vejledt om at følge procedure for dokumentation i egenkontrolprogram.

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