

Kontrolrapport

Virksomhed **Slagter Kirkeby ApS**

Mad med mere

Adresse Søndergade 2

Postnr./By 6900 Skjern

CVR-nr. 28156642

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	4
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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
15-10-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 13-09-2018	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 24-07-2018	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 27-09-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Følgende er konstateret: Virksomheden har fået anmærkninger for overtrædelser af fødevarerlovgevingen på minimum tre ud af de seneste fire kontrolbesøg. Anmærkninger hos sådanne virksomheder med dårlig regelefterlevelse medfører to gebyrbelagte opfølgende kontrolbesøg.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på bødeforelæg fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl. Virksomheden oplyser, at de er opmærksomme på, at temperaturer i køldisk i butikken med fersk kød er for høj, i forhold til gældende opbevaringstemperaturer, virksomheden oplyser i øvrigt, at det ferske kød opbevares efter tre timers rettesnoren og at det kød der efter tre timer har en for høj temperatur kasseres eller varmebehandles. Virksomheden oplyser videre, at kunderne gøres opmærksomme på, at kødet er opbevaret efter ovennævnte procedurer og i forhold til holdbarheden efterfølgende, herunder også 24 timer holdbarhed på alt hakkekød. Kontrolleret opbevaringstemperaturer på fødevarer i kølerum og opskæringslokale. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Ingen anmærkninger. Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af produktionslokaler og køleudstyr. Der er i ibrugtaget

Kontrolrapport

Virksomhed **Slagter Kirkeby ApS**

Mad med mere

Adresse Søndergade 2

Postnr./By 6900 Skjern

CVR-nr. 28156642

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

nyindrettet opskæringslokale, nyt kølerum, nyt rum til kogning og nyt hakke rum i virksomheden siden forrige kontrolbesøg. Køledisk i butikken køler ikke optimalt og virksomheden oplyser at der er indkøbt nu køledisk, som leveres og monteres 10. november 2018. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og resultater vedrørende varemottagelse, tilstrækkelig varmebehandling af fødevarer og tilstrækkelig nedkøling af fødevarer for perioden fra 14. september 2018 til dags dato. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: Virksomheden har indført dokumenteret opbevaringstemperaturer for køledisk i butikken, i forhold til tre timers rettesnoren, denne dokumentation er beskrevet til, at skulle foretages hver tredje time, men kontrollen er på tilsyn dags dato ikke dokumenteret fra 4. oktober 2018 til dags dato

Virksomheden havde følgende bemærkninger. Virksomheden oplyser, at temperaturen er målt på fødevarerne i køledisken, men virksomheden kan ikke oplyse hvorfor de ikke er dokumenteret.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret: Ophængning af kontrolrapport. Administrativt bødeforlæg på 2.000 kr. er fremsendt. Følgende er konstateret: Virksomheden havde ikke ophængt sin kontrolrapport med en sur smiley af den 13. september 2018 ved indgangspartiet. Kontrolrapporten lå på virksomhedens skrivebord under tilsynet. Fotodokumentation er taget.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden oplyser, at det er en forglemmelse, at kontrolrapporten ikke er ophængt efter modtagelse.
