

Kontrolrapport



Virksomhed **Fensmark brugsforening**

a.m.b.a.

Slagter/delikatesse.

Adresse Næstvedvej 2

Postnr./By 4684 Holmegaard

CVR-nr. 10708915

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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

15-11-2018



Tidligere kontrol

Dato	02-05-2018	
Dato	01-09-2017	
Dato	24-02-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:Faciliteter til hygiejsk håndvask, opbevaring og adskildelse af fødevarer i skærestue samt i køkken, temepretur i køle inventar herunder slagterkølerum samt kølerum til delikatesse, virksomheds procedure for oparbejdning af hakkekød inden for 24 timer, virksomheden har redegjort for nedkølings procedure ved tilvirkning af rullepølser, arbejdsbeklædning.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: varmt køkken herunder emfang, ovne samt komfur, skærestue herunder skæreplanker, kødhakkerer samt pakkemaskine, Følgende er konstateret: Der ses spild af smuld samt enkelte stykker køkken udstyr under beholderer til røgsmuld. . Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køle og nedkølings kapacitet i delikatesse afdeling, Skadedyrssikring af lokaler herunder vinduer og døre. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret: Inventar til opbevaring af ost.

Følgende er konstateret: Hylder er belagt med træspåner og

