

# Kontrolrapport

Virksomhed **Slagter Byskov v/Thomas**

**Laulund Byskov**

Adresse **Adelgade 59**

Postnr./By **8660 Skanderborg**

CVR-nr. **29579474**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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>24-11-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 07-08-2018	
Dato 06-11-2017	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret fremstilling af boller med pålæg: Ok. Kontrolleret opbevaring af fødevarer, samt betjening af kunder: Ok. Målt temperaturer på køl: Ok. Kontrolleret at der kan foretages hygiejnisk håndvask og tørring: Ok

Følgende er konstateret: ved dagens tilsyn blev det konstateret at plastikbøtte med rødkål står direkte ovenpå uemballeret sylte. Virksomheden fjernede med det samme spanden. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om adskillelse af fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af virksomhedens produktionsområder og stikprøvevis produktionsudstyr: Ok.

Følgende er konstateret: ventilations gitter i kølerum har lettere ansamlinger af smuds

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af virksomhedens lokaler og produktionsudstyr: Ok

Mærkning og information: Kontrolleret mærkning af færdigpakkede fødevarer som skinke: Ok