

# Kontrolrapport



Virksomhed **Centerslagteren i Hvidovre -**

**Greve ApS**

Adresse Centerholmen 4B

Postnr./By 2670 Greve

CVR-nr. 36019565

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
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

**03-12-2018**



## Tidligere kontrol

Dato 25-10-2017	
Dato 03-05-2017	
Dato 09-11-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask i salgsområdet, produktionsområdet og opvaskeafsnittet. Kontrolleret opbevaringstemperatur i køle- og fryseenheder, samt adskillelse mellem fødevarergrupper på køl, ingen anmærkninger. Virksomheden har redegjort for adskillelse mellem fødevarer, varemodtagelse, affaldshåndtering og anvendelse af håndvaske i salgsområdet, ingen anmærkninger. Virksomheden har redegjort for tidsstyring af kølepligtige fødevarer opbevaret uden for køl i max 3 timer, ingen anmærkninger. Generelt vejledt om tilgængelighed af håndvaske, samt regler for opbevaring af fødevarer opbevaret uden for køl.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af kælderlokaler, opvaskeafdeling, salgsområde med udstyr, montre og diske, samt kølerum og frostrum. Virksomheden har redegjort for gode arbejdsgange for renholdelse af lokaler, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelsesplan i forhold til skadedyrssikring. Virksomheden har noteret i vedligeholdelsesplan, at håndværker har været og forsøge at sætte fejelister på under dør ud til centeret (19. november

