

# 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                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    |          |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport |          |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            |          |
| Godkendelser m.v.                  |          |
| Særlige mærkningsordninger         |          |
| Varestandarder                     |          |
| Tilsætningsstoffer m.v.            | 1        |
| Kemiske forureninger               |          |
| Emballage m.v.                     |          |
| Andet                              |          |

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

| Resultat | Betyder   |
|----------|---|
| 1        | Ingen anmærkninger  |
| 2        | Indskærpelse  |
| 3        | Påbud, forbud eller tvangsbøder   |
| 4        | Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol                 |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |  |

|                                    |  |
|------------------------------------|--|
| Denne kontrol, dato                |  |
| <b>26-02-2019</b>                  |  |
| <b>Tidligere kontrol</b>           |  |
| Dato 07-12-2018                    |  |
| Dato 12-11-2018                    |  |
| Dato 15-10-2018                    |  |
| Offentliggørelse af kontrolrapport |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Faciliteter for hygiejnisk vask og aftørring af hænder.

Opbevaring af fødevarer i udsalgsdisk, pølsemagerikøler samt færdigvarekøler og opskæringskøler.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af opskæringslokaler og

pølsemageriområdet. Følgende er konstateret: Manglende renholdelse og aftørring af kondens i færdigvarekøler.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for kontrol med varemottagelse, opbevaringstemperaturer samt varmebehandling og nedkøling, perioden fra sidste tilsyn til d.d.

Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer for lagesaltning af kødprodukter med anvendelse nitrit. Fødevarestyrelsen har udtaget rullepølseslag til kontrol for tilsat nitrit. Ydet generel vejledning om tilsætning af antioxidant fx ascorbat til nitritsaltlage på mellem 300-400 mg/kg kød mindsker dannelsen af nitrosaminer.