

Kontrolrapport



Virksomhed **Fensmark brugsforening**

a.m.b.a.

Slagter/delikatessse.

Adresse Næstvedvej 2

Postnr./By 4684 Holmegaard

CVR-nr. 10708915

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	1
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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

22-03-2019



Tidligere kontrol

Dato 15-11-2018	
Dato 02-05-2018	
Dato 01-09-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Godkendelse af anvendte desinfektionsmidler, Faciliteter til hygiejnisk håndvask i skærestue, temperatur i køle faciliteter samt adskillelse af rå og tilberede fødevarer i delikatesse afdeling.

Følgende er konstateret: I slagter afdelings fryser opbevares der kasser med frossen spæk der ikke er dækket tilstrækkeligt af. Virksomheden meddeler den ændre opbevaring af dette.. Der ses enkelte håndklæde dispensere uden papir i delikatesse afdelingen. Virksomheden har flere andre håndvaske i produktions afsnittet. Der bliver sat papir op under tilsyn. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Skærestue, emballagelager, pølsemageri samt diverse kølerum herunder gulv og vægge er stikprøvevis kontrolleret, stikprøvevis kontrol at emfang samt håndvaske, gulv afløb, båndsgang og salgsmontre fremstår tilstrækkeligt rengjort.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrol af opbevaring, varmebehandling, og varemodtagelse i slagterafdeling siden sidste tilsyn og til dags dato.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

2 timer
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

