

Kontrolrapport



Virksomhed **Slagter Jesper ApS**

Adresse **Farum Bytorv 18**

Postnr./By **3520 Farum**

CVR-nr. **83681128**

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.	1
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	
20-03-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 30-07-2018	
Dato 04-10-2017	
Dato 20-07-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Mulighed for hygiejnisk håndvask.

Kontrolleret personaletoilet med forrum. Temperatur i kølefaciliteter. Tilstrækkelig med bordoverflader. Virksomheden har mundtligt redegjort for håndtering ved saltning. Vejledt omkring adskillelse ved opbevaring i modningsskab.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kølerum og arbejdsborde i produktionslokalet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: produktionslokale samt mundtlig plan for vedligehold af gulv.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis dokumentation for varemottagelse, køleopbevaring, opvarmning og nedkøling for indeværende år. Virksomhedens risikoanalyse for styring af tilsætningsstoffer i forbindelse med lagesaltning.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret korrekt CVR og P- nummer via. <<http://www.cvr.dk>>: Ingen anmærkninger.

Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer for lagesaltning af kødprodukter med anvendelse nitrit. Virksomheden anvender recept hvor nitrit optaget sandsynligvis er styret på baggrund af tilvækst, det fremgår dog ikke tydeligt. Der er udtaget prøve til



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Slagter Jesper ApS**

Adresse Farum Bytorv 18

Postnr./By 3520 Farum

CVR-nr. 83681128

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

analyse, virksomheden ønsker ikke kontraprøve. Vejledt omkring tilsætning af antioxidanter fx ascorbat til en nitritsaltlage på mellem 300-400 mg/kg kød mindsker dannelsen af nitrosaminer.