

Kontrolrapport



Virksomhed **Slagter Lund Gårdbutik**

Adresse **Herstvej 88**

Postnr./By **8382 Hinnerup**

CVR-nr. **27728294**

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.	
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	
28-03-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 10-10-2018	
Dato 12-10-2017	
Dato 07-12-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Restsikkerhedsblanket fremvist ved tilsynets start.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for modtagelse og opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost samt temperaturer i kølerum, køledisk og i fryseskabe, procedurer for hakning af forskellige art af kød (2 hakkemaskiner- til svine- og oksekød), godkendelse af anvendte desinfektionsmidler IDZ Desinfekt.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af følgende lokaler/udstyr: butik, produktionslokale herunder gulve, vægge, loft, hakkemaskiner, kølerum, køledisk, fryseskabe samt udstyr og inventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Butik, produktionslokale herunder gulve, vægge, loft, hakkemaskiner, kølerum, køledisk, fryseskabe samt udstyr og inventar. Virksomheden oplyser at der skal skiftes udsugningsventilator snarest.

Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: lager, butik, produktionslokale samt kølerum.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan.

Virksomheden havde udarbejdet risikoanalyse for



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Slagter Lund Gårdbutik**

Adresse **Herstvej 88**

Postnr./By **8382 Hinnerup**

CVR-nr. **27728294**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

tilsætningsstoffer (fvst's værktøj) OK

Virksomheden kunne mundligt redegøre for fremstilling af lage.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer for lagesaltning af kødprodukter med anvendelse nitrit.

Vejledt om regler, grænseværdier og teknologisk funktion (konservering) for tilsat nitrit (E 249-250) til kødprodukter ved anvendelse til lagesaltning samt om anvendelse af ascorbater.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

28-03-2019

Dato