

Kontrolrapport



Virksomhed **Slagterpigerne Svendborg**

Adresse Vestergade 92

Postnr./By 5700 Svendborg

CVR-nr. 32163327

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	1
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
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 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 02-11-2017	
Dato 15-02-2017	
Dato 06-04-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask med varmt vand, sæbe og håndklædepapir, temperatur i køle- og fryseindretninger, arbejdsgange for tidsadskilt anvendelse af vask til produktion og opvask, arbejdsgange for produktion og salg af biksemad, herunder opvarmning, varmholdelse og kontrol af temperaturer.

Kontrolleret at virksomhedens personale vasker hænder mellem forskellige aktiviteter, samt at der ikke bæres smykker. Ingen anmærkninger. Kontrolleret at virksomhedens udstillingvindue har solfilm indbygget i vinduet samt har markise, fast afskærmning øverst og nederst i vinduet samt har mulighed for at opsætte stofafskærmning ved behov. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af køledisk samt kølerum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af skærebord i produktionen, herunder hvide skæreplader, der nedslibes efter behov.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse med hovedvægt på udpegnings af CCP'er, virksomhedens HACCP-plan samt

