

Kontrolrapport



Virksomhed **Centerslagteren i Hvidovre -**

Greve ApS

Adresse Centerholmen 4B

Postnr./By 2670 Greve

CVR-nr. 36019565

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
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.	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	
02-04-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 03-12-2018	
Dato 25-10-2017	
Dato 03-05-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperaturer i kølerum og kølemontre, tidsstyring af fødevarer samt adskillelse af kød i køleboksen.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af hoveddøren mod centeret. Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for styring af tilsætningsstoffer i forbindelse med lagesaltning. Ok.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret obligatorisk mærkning af okse/kalvekød. Følgende fødevarer er kontrolleret uden anmærkninger: Cuvette og Oksebryst.

Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer for lagesaltning af kødprodukter med anvendelse af nitrit. Virksomheden anvender recept hvor nitrit optaget er styret på tilsat mængde. Der er udtaget prøve til analyse, virksomheden ønsker ikke kontraprøve.

Vejledt for tilsætning af antioxidant fx Acrobat til en nitritsaltlage på mellem 300-400 mg/kg kød mindsker dannelsen af nitrosaminer.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 15 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift