

Kontrolrapport

Virksomhed **Fruehøj Slagter ApS**

Adresse Grundtvigsvej 68

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 26483670

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	1
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
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 type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
29-04-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 06-12-2018	
Dato 08-11-2018	
Dato 01-10-2018	
Hygiejne: Rengøring	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaringstemperaturer i kølerum, køledisk og varmekoldskab. Kontrolleret at fødevarer er tilstrækkelige emballerede og adskilte. Kontrolleret og overværet udbening af halve slagte kroppe. Gennemgået procedurer for tilvirkning af leverpostej. Kontrolleret og overværet tilberedning frikadeller. Kontrolleret kogning af spæk til leverpostej, virksomheden bruger at koge mælk med i kartoner i direkte berøring med kødprodukterne i kogekaret, dette er ikke optimalt da mælkekartoners ydersider ikke er beregnet på direkte kontakt med fødevarerne, virksomheden oplyser at der fremadrettet vil blive kogt mælk i særskilt anordning. Kontrolleret personalet arbejds påklædning under div. arbejdsopgaver, medarbejder der udbener 1/2 slagtekroppe har ikke forklæde på og fødevarerne der behandles kommer herved i direkte berøring med privat påklædning, virksomheden oplyser at der fremadrette vil blive anvendt forklæde ved udbening af 1/2 slagtekroppe. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i produktionen og ved personaletoiletter. Ingen anmærkninger. Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af kølerum ved køkkenområdet, pølsemageri, skærestue, multirum og køkken. Loftsvindue i hjørnet af køkkenet har løstsiddende træværk og der sieder løse lister, vinduet er herfor

