

Kontrolrapport



Virksomhed **Fensmark brugsforening**

a.m.b.a.

Slagter/delikatesse.

Adresse Næstvedvej 2

Postnr./By 4684 Holmegaard

CVR-nr. 10708915

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

Denne kontrol, dato		
06-09-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	22-03-2019	
Dato	15-11-2018	
Dato	02-05-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Godkendelse af anvendte desinfektionsmidler, Kontrol af arbejdsgange for at forhindre krydskontamination via personale og via udstyr ved produktion af pølsemejeri varer, opbevaring og adskillelse af rå varer og spiseklare varer.

Vejledt generelt om god arbejdsgang for anvendelse af udstyr der er under knæ niveau.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for rengøring og desinfektion af produkt berørende overflader samt tidspunkt.

Følgende er konstateret: Ovn rack ses med mindre ansamlinger af løs snavs, denses spil af marinade i låg til vaccumpakker. .

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for regnørning af udstyr.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende: Hygiejnisk design af udstyr herunder bord, kar i kølerun samt vedligeholdelses stand af spækkebræder samt skæreplanker.

Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Virksomhedens risikoanalyse for listeria. Følgende er konstateret:



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

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

Afleveret til

1 time 45 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

