

Kontrolrapport



Virksomhed **Slawteren Tørring**

Adresse Tørringvej 25

Postnr./By 8983 Gjerlev J

CVR-nr. 32217281

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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	
22-08-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 21-11-2018	
Dato 01-06-2018	
Dato 29-06-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Håndtering ved opskæring, samt gennemgået procedure for fremstilling og håndtering af færdigvare, herunder spiseklare produkter. Målt opbevarings temperatur i kølerum og salgsdiske. Der sæbe og aftøringspapir ved håndvaske.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Opskæring og tilberedningslokale, køkken, røg rum, opvask, lager og pakkerum, borde, skæreplader, slice maskine, kogeкар, kølerum og salgsdiske.

Gennemgået virksomhedens procedure for rengøring og desinfektion af lokaler og udstyr.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende

lokaler: Opskæring, tilberedningslokale, køkken, røg rum, opvask, lager, pakkerum, borde, skæreplader, slice maskine, kogeкар, kølerum og salgsdiske.

Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for

mikrobiologiske risici, herunder listeria monocytogenes, samt varmebehandling af spiseklare produkter.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

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

Afleveret til

3 timer
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

