

Kontrolrapport



Virksomhed **Mesterslageren**

Adresse Hasseris Bymidte 25

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 34604827

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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.	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	
29-11-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 07-12-2018	
Dato 20-01-2017	
Dato 10-10-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Køkken, opvaskemaskine, køl og frys, gulve, vægge, lofter, køkken udstyr/ta' tøj, fødevarer kontakt overflader.

Følgende er konstateret: let smudset plamager på stål bjælke ved udsærings bord, mindre område på ca. 4 x 20 cm med pletvis sorte plamager over køle/fryserum, samling af smuds ved gas kobling under komfurer. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig

overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for rengøring i produktions område hvor der håndteres åbnefødevarer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vejledt konkret om gennemgang og udførelse af vedligeholdelses rapport i virksomhedens produktions område.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret: Set stikprøvevis dokumentation på følgende CCP; Temperatur kontrol af køl og frys, varemodtagelse, opvarmning/nedkølning, udført rengøring, med følgende frekvens; ugentlig. For perioden 01.01.2019-d.d.-OK

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Kontrolrapport

Virksomhed **Mesterslagteren**

Adresse Hasseris Bymidte 25

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 34604827

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

sporbarhed af fødevarekontaktmateriale. Virksomheden kunne undertilsynet fremvise dokumentation for FKM datablad via grossist hjemmeside.

Vejledt konkret om at alubakker er engangs materiale og må ikke genanvendes/vaskes med syre holdige produkter da overfladen ødelægges og at der kan ske vandring af aluminium til fødevaren.

Virksomheden kasserede selv brugte og ødelagte alubakker under tilsynet.