

Kontrolrapport



Virksomhed **CENTERSLAGTEREN STENLØSE ApS**

Adresse Egedal Centret 28

Postnr./By 3660 Stenløse

CVR-nr. 34888949

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
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	
10-09-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 18-12-2018	
Dato 14-09-2018	
Dato 12-10-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret: Gennemgået produktion af rullepølse med holdbarhed på 14 dage: Håndtering før varmebehandling, herunder krydring, saltning, kogning og opbevaring. Håndtering efter varmebehandling: Håndtering efter presning, udtagning af presse, opskæring samt virksomhedens procedure for at undgå krydskontamination af den varmebehandlede rullepølse. Opbevaring af emballage og udstyr til produktion af rullepølse. Gennemgået holdbarhed efter salg og virksomhedens oplysning til kunder. Ingen anmærkninger.

Vejledt generelt om at Listeria vokser under 5 grader celsius, og at den kan danne biofilm og kolonisere sine omgivelser med efterfølgende risiko for krydskontamination.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: Overflader udstyr og udstyr. Gennemgået procedure for rengøring og desinfektion, herunder desinfektion i opvaskemaskine. Ingen anmærkninger. Vejledt om at indhente godkendt desinfektionsmiddel.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret: Vedligehold af overflader, inventar og udstyr. Virksomheden fremstår vedligeholdet. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret.

Risikoanalyse omhandlende patogene bakterier, herunder



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **CENTERSLAGTEREN STENLØSE ApS**

Adresse Egedal Centret 28

Postnr./By 3660 Stenløse

CVR-nr. 34888949

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Listeria Monocytogenes, Varmebehandling udpeget som CCP og skriftlige procedurer for adskillelse og tildækning efter varmebehandling med henblik på at undgå krydskontamination. Stikprøvevis set dokumentation for gennemført egenkontrol på varemottagelse, opbevaring, varmebehandling og nedkøling.

Ingen anmærkninger. Vejledt om at fastholde frekvens for varmebehandling.

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

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse. Anmeldelsen er gennemgået med virksomheden.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarerstyrelsen

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

10-09-2019

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift