

Kontrolrapport

Virksomhed **Hårby Slagteren IVS**

Adresse Den Grønne Vej 1

Postnr./By 8660 Skanderborg

CVR-nr. 37144789

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 type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
05-09-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 02-07-2019	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 13-11-2018	
Dato 07-03-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring, adskillelse af fødevarer i butik, i kølerum, i køkken, opbevarings temperaturer for fødevarer i salgsdiske og i kølerum, håndtering af fødevarer under produktion i køkken, personlig hygiejne, brug af ren arbejdstøj, faciliteter til hygiejnisk vask af hænder (sæbe, varm vand, aftørrings papir). OK

Hygiejne: Rengøring: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Kontrolleret rengøring af produktionslokaler, kølerummene, butik, opvaskeafdeling. OK. Virksomheden har udarbejdet faste egenkontrol procedurer for rengøring af kølerummene og produktionslokaler. OK

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse og skadedyrssikring af produktionslokaler, kølerummene, opvask, butik samt udstyr og redskaber. OK

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan, set elektronisk dokumentation for kontrol efter varemottagelse, opbevaring af fødevarer på køl, opvarmning og nedkøling af fødevarer for perioden fra sidste kontrol til d.d. samt skadedyrskontrolrapport af den 2.07.2019.

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



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed