

Kontrolrapport

Virksomhed **Slagter Kirkeby ApS**

Mad med mere

Adresse Søndergade 2

Postnr./By 6900 Skjern

CVR-nr. 28156642

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	
19-09-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 26-02-2019	
Dato 07-12-2018	
Dato 12-11-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring og adskillelse af råvarer og spiseklare varer i salgsmontre, kølerum mv.. OK. Kontrolleret arbejdsgange til eliminering af krydskontamination via personale og via udstyr. OK.

Kontrolleret procedure for rækkefølge ved slicening af pålæg.

Virksomheden redegjorde for viden om baggrund for slicerækkefølge. Over-skulderen tilsyn - flow for rullepølse. OK.

Kontrolleret, at indretningen understøtter hygiejnisk adfærd og minimerer risiko for krydsforurening. Gået flowet, herunder kontrolleret, at vask til håndvask er tilgængelig og at der er sæbe og papir til vask og aftørring af hænder, at der er et tilstrækkeligt antal vaske til håndvask tilgængelige, -at håndvask(e) er hensigtsmæssigt placeret i forbindelse med produktionsområde samt adgang til hensigtsmæssigt placeret personaletoilet, uden direkte adgang fra toiletter til lokaler, hvor der håndteres fødevarer. Kontrolleret forrum til toilet. OK.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret procedurer for rengøring og desinfektion, herunder tidspunkt, midler samt korrekt dosis og virketid. OK. Virksomheden har investeret i rengøringsanlæg, der titrerer og serviceres af eksternt rengøringsfirma. OK.

Virksomheden redegjorde for rengøring og desinfektion i adskilte arbejdsgange, herunder indledende grovrengøring.

Kontrolleret, at oplyst udlægningstid efterlever instruktion. OK.

Kontrolrapport

Virksomhed **Slagter Kirkeby ApS**

Mad med mere

Adresse Søndergade 2

Postnr./By 6900 Skjern

CVR-nr. 28156642

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Vejledt om vigtighed af adskillelse af udstyr, herunder lynhakker og slicemaskine.

Kontrolleret Rengøringsstandard. I forbindelse med rundgang kontrolleret generel rengøringsstandard uden anmærkninger. Virksomheden oplyser, at rengøringsfrekvens af "køkken/opvask" øges, herunder at lysamatur samt væg med klistermærker rengøres i nærmeste fremtid. Virksomheden oplyser, at rengøringsprocedure for krydderi- og lagerrum revideres.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret hygiejnisk design og vedligehold af udstyr med fokus på blandt andet slicere og spækbræt. Virksomheden redegjorde for slibning af skærebrætter. Slicerere og lynhakker fremstår med mulighed for adskillelse. OK. I forbindelse med rundgang kontrolleret vedligehold af flader i berøring med produkter. OK.

Kontrolleret hensigtsmæssigt indretning, herunder at lokaler, inventar og udstyr er i god stand og vel vedligeholdt. Stikprøvevis kontrolleret vedligeholdelse af redskaber, udstyr og tilbehør, der kommer i berøring med fødevarer. OK. Rundgang med fokus på vedligeholdelse af gulve, vægge, loft, afløb, udstyr mv.

Virksomheden oplyser, at skoreol samt væg ved siden af skoreol i trappeopgang vil blive udbedret samt at der på lager pågår oprydning. Virksomheden oplyser, at rustne hjul på rulleborde og -vogne planlægges vedligeholdt eller udskiftet. OK. Det samme gælder i Køkken/opvask for fuger ved dør, gabende loftsliste, hylde, lysarmatur. OK. Klistermærker fjernes fra væg. OK. I "koldt køkken" redegjorde virksomheden for plan for udbedring af følger af kulde/varmebro over fryser samt kølerumsdør, herunder midlertidige foranstaltninger. OK. Vejledt om eliminering af pytter på gulv ex. ved udbedring af hældning eller svabring. I kølerum vejledt håndtering af kondens ex. ved aftørring eller revurdering af kølekapacitet.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret, at *Listeria monocytogenes* er medtaget i risikoanalysen (branchekode)som risikofaktor. OK. Risikoanalysen for detail angiver, at den bygger på baggrundsdokumentation, men henvisning til FVST og DMRI materiale mangler i detaildelen, men fremgår af engrosbranchekode.

Kontrolleret CCP, listeria i produktionen (varmebehandling). OK. Kontrolleret GMP, der sikrer mod krydssmitte med listeria efter varmebehandling, herunder implementering. OK. Kontrolleret Risikoanalyse, holdbarhed. OK. Kontrolleret risikoanalyse procedurer for løbende vedligeholdelse af lokaler, inventar og udstyr. OK.

Offentliggørelse af kontrolrapport: OK.