

Kontrolrapport



Virksomhed **Grenå Slagtehus - detail**

Adresse Tempovej 18

Postnr./By 8500 Grenaa

CVR-nr. 27302165

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
18-09-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 28-05-2019	
Dato 22-11-2018	
Dato 25-10-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Godkendelse af anvendte

desinfektionsmidler og om produktet bruges efter

producentens anvisninger

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens

gode arbejdsgange for begrænsning af procesforurening ved

fremstilling, adskillelse ved opbevaring og efterfølgende salg af

rullepølse og røget fisk

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende

lokaler/udstyr: produktionsområde og produktionsudstyr i

forbindelse med fremstilling af rullepølse

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: kontrolleret udformning af produktionsudstyr

og inventar for mulighed for renholdelse

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens

baggrundsdokumentation for vækst af *Listeria monocytogenes*

i spiseklare fødevarer. *Listeria* styres ved opvarmning til 80

grader i rullepølse.



Miljø- og Fødevareministeriet
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