

Kontrolrapport

Virksomhed **Ordrup Slagteren**

Adresse Ordrupvej 62

Postnr./By 2920 Charlottenlund

CVR-nr. 19920437

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
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	
24-09-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 08-06-2018	
Dato 12-12-2017	
Dato 19-05-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold i produktionslokale ved butik.

Kontrolleret virksomhedens procedure for hygiejnisk produktions flow/adskillelse af aktiviteter og gennemgået alle procestrin for produktion af rullepølse i forhold til kontaminering med listeria. Gennemgået virksomhedens procedure i forbindelse med nedkøling af rullepølsen.

Kontrolleret opbevaring af vakuumposer og emballage.

Virksomheden har ingen godkendte desinfektionsmidler til anvendelse til fx. pålægsmaskine, vejledt om, at der ikke er garanti for at rengøringsmidlet er effektivt, og man evt. kan anvende det til ikke-produktberørende flader (alm. rengøring)

Følgende er konstateret: Virksomheden har et produktionslokale i kælderlokale, hvor der fx. produceres pølser. Der er ikke en håndvask i lokalet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om mulighed for at kunne foretage hygiejnisk håndvask i lokale, hvor der håndteres uemballeret fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler herunder redskaber og udstyr.

