

Kontrolrapport



Virksomhed **Nr. Asmindrup Slagterbutik**

Adresse **Gl Nykøbingvej 78**

Postnr./By **4572 Nørre Asmindrup**

CVR-nr. **25873874**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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 31-10-2018	
Dato 26-07-2017	
Dato 23-09-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndvaskefaciliteter i butik og opskæringslokale samt hygiejne under ekspedition i butik. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens procedurer for produktion at rullepølse, herunder opbevaring af råvare, saltning, kogning, pakning og slicening. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret opbevaring i kølerum og i køledisk i butik, herunder adskillelse mellem rå og spiseklare produkter. Følgende er konstateret: Virksomheden opbevarer spiseklare produkter i umiddelbar nærhed af rå produkter. Der kunne ikke konstateres forurening af de spiseklare produkter. Ydet konkret vejledning om løsningsmuligheder for adskillelse feks. ved opbevaring af spiseklare produkter på særskilt stik/hylder.

Kontrolleret opbevaring af indpakning og rengøringsmidler i emballagerum. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret at desinfektions servietter til anvendelse i butikken er godkendt. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Gennemgået virksomhedens rengørings og desinfektionsprocedurer, virksomheden desinficerer med kogende vand. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret rengøring i butikslokale og i produktionslokale. Følgende er konstateret: Virksomhedens ene skærebord er konstrueret med åbne hjørner fortil, her kunne konstateres



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

2 timer 45 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Nr. Asmindrup Slagterbutik**

Adresse Gl Nykøbingvej 78

Postnr./By 4572 Nørre Asmindrup

CVR-nr. 25873874

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

ansamling af indtørrede kødrester, på virksomhedens hakkemaskine var der sortfarvet materiale under plastkappen til den ene betjeningsknap, virksomheden vil anskaffe nye plastkapper til betjeningsknapperne, slicemaskinens aksel til skæremaskinen fremstod med mindre sorte ansamlinger ved silicone tætningerne. Ydet generel vejledning om reglerne for rengøring.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse i butiksløkkale. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret vedligeholdelse i produktionslokale. Følgenden er konstateret: Virksomhedens ene skærebord er konstrueret med åbne hjørner fortil, på virksomhedens hakkemaskine var plastkappen til den ene betjeningsknap i stykker, virksomheden vil anskaffe nye plastkapper til betjeningsknapperne. Ydet konkret vejledning om løsningsmuligheder for lukning af de åbne hjørner på skærebordet.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikovurdering for Listeria. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens styrende foranstaltning for drab af Listeria ved varmebehandling til 75 grC, Varmebehandlingen er udpeget som CCP. Ingen anmærkninger. Kontrolleret virksomhedens dokumentation for varmebehandling fra maj 2019 til d.d. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens fastsættelse af holdbarhed. Virksomheden har fastsat op til 4 ugers holbarhed på spiseklare pålægsvarer. Ydet konkret vejledning om løsningsmuligheder for dokumentation for at den fastsatte holdbarhed er sikker med feks. prøver og predictive modeller mm.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret virksomheden mundtlige procedurer for evt. oplæring/instruktion af nye ansatte. Ingen anmærkninger.

Emballage m.v.: Ydet generel vejledning om reglerne for dokumentation af FKM, herunder art af fødevarer, tid og temperatur.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

19-09-2019

Dato