

Kontrolrapport



Virksomhed **Slagtermester Lindhardt**

Adresse Bymidten 8

Postnr./By 3500 Værløse

CVR-nr. 21801941

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

Denne kontrol, dato	
01-10-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 26-06-2018	
Dato 17-10-2017	
Dato 30-04-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret: Gennemgået produktion af rullepølse med holdbarhed på 14 dage primært med fokus på risici forbundet med Listeria Monocytogenes. Holdbarhed er 19 dage fra opvarmning. Der oplyses holdbarhed på 2-3 dage til kunder (indeholdt i de 19 dage). Holdbarhed inkl. efter slicing styres ved datomærkning af hele stykker. Gennemgået hygiejne og håndtering af rullepølsen indtil varmebehandling, herunder opskæring, saltning, krydring og kontrol af temperatur ved varmebehandling (varmebehandles i kogefilm). Gennemgået hygiejne og håndtering af rullepølse efter varmebehandling, herunder mundtligt gennemgået regler og procedure for nedkøling. Opbevaring på køl i forbindelse med nedkøling samt procedure for udsækning og vakuumpakning af den varmebehandlede rullepølse. Opbevaring rullepølse i butiksmontre. Opbevaring af vakuumposer. Rullepølsen koges i kogefilm i pressen og pressen åbnes først når rullepølsen skal bruges for at mindske risiko for krydskontamination efter varmebehandling. Set 2 godkendte flydende desinfektionsmidler. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: Butiksområde, produktionslokaler og kølerum, herunder inventar og udstyr. Procedure for desinfektion af overflader i kontakt med



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 45 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Slagtermester Lindhardt**

Adresse Bymidten 8

Postnr./By 3500 Værløse

CVR-nr. 21801941

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

fødevarer, her specielt med fokus på håndtering af varmenehandlede og nedkølede produkter. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret: Butiksområde, produktionslokaler og kølerum, herunder inventar og udstyr. Virksomheden har lige fået nye kloakker og riste samt fuger i gulv. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret: Risikoanalyse hvor *Listeria Monocytogenes* er beskrevet, derudover beskrivelse af andre patogener. Særskilt afsnit med tiltag mod krydskontamination. Set stikprøvevis dokumentation for gennemført egenkontrol på opbevaring, opvarmning og nedkøling. Ingen anmærkninger.