

# Kontrolrapport

Virksomhed **Gl. Amstrup Slagteren**

Adresse Ølbyvej 31 B

Postnr./By 7600 Struer

CVR-nr. 32744680

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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		
02-10-2019		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	17-10-2018	
Dato	30-05-2018	
Dato	24-11-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret og gennemgået procedurer og arbejdsgange ved behandling og tilberedning af fødevarer. Kontrolleret opbevaring af fødevarer, herunder adskillelse af fødevarer i kølerum og produktion. Kontrolleret at fødevarer i kølerum er tilstrækkelige emballerede og adskilte, således at kontaminering fra ferske råvarer og til færdige og serveringsklare fødevarer undgås. Gennemgået risici for opformering af Listeria modtagne produkter og færdigvarer. Gennemgået virksomhedens produktion i af fødevarer, de producerede produkter har ikke holdbarhed ud over 5. dage. Kontrolleret godkendelse af anvendte desinfektionsmidler. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af produktionslokale og køkken, kølerum og frostrum.

Gennemgået virksomhedens procedurer for rengøring og desinficering af produktionslokaler, herunder gennemgået risici for opformering af Listeria i produktionsmiljøet ved evt. racistens i forhold til desinfektionsmidler. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af produktionsområder og udstyr, herunder kontrolleret pålægs slicer. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse vedrørende CCPér generelt. Ingen anmærkninger.

