

Kontrolrapport

Virksomhed **Slagter Anders**

Adresse Bygaden 45

Postnr./By 4070 Kirke Hyllinge

CVR-nr. 31461014

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	2
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		
02-10-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	21-08-2019	
Dato	03-10-2018	
Dato	28-08-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: gennemgået virksomhedens mundtlige procedurer for produktion af rullepølse, med særlig fokus på håndtering efter varmebehandlingen og fastsættelse af holdbarhed. Vejledt om holdbarhed generelt da der gives mere end 5 dage og om adskillelse af spiseklar og ikke spiseklar fødevarer i kølerum og salgsmontre, samt under produktion ved tilrettelæggelse af produktionsflow og rækkefølge når det foregår på eller med samme udstyr, fx opskæringsbord og slicemaskine, da der slices løbende efter kundebehov både rullepølse og ikke spiseklar bacon. Vejledt generelt om Listeria Monocytogenes ved gennemgang og udlevering af faktablad. Vejledt konkret om at spande med fødevarer ikke bør stå direkte på gulv grundet risiko for krydsforurening ved efterfølgende håndtering.

Det indskærpes, at fødevarer skal beskyttes mod kontaminering i alle led. Følgende er konstateret: i salgsmontre ligger færdige rullepølser og ikke spiseklar bacon ved siden af hinanden, og i kølerum hvor der opbevares fersk kød til pølsefærdig hænges spiseklar ølpølser tæt på uindpakket fersk kød. Fotodokumentation. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi er tidligere blevet vejledt af en tilsynsførende, om at lægge baconstykkerne ned til

Kontrolrapport

Virksomhed **Slagter Anders**

Adresse Bygaden 45

Postnr./By 4070 Kirke Hyllinge

CVR-nr. 31461014

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

pålægsvarerne i stedet for at have dem hængende på krog på disken.

Pølser vil blive flyttet til andet kølerum med pålægsvarer, og bacon flyttes til anden salgsmontre med ikke spiseklart kød. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperaturer for kølekrævende fødevarer og faciliteter til hygiejnisk håndvask med sæbe og engangspapir.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: Brug af rengørings- og desinfektionsmidler. Virksomheden har ikke fulgt anvendelsesforskrifter på emballagen, og desinfektionsmiddel er ikke godkendt. Vejledt om korrekt brug ved at følge brugsanvisning, og om krav til at desinfektionsmidler skal være godkendte, og at skifte mellem 2 desinfektionsmidler mod listeria. Vurderet som bagatelagtig overtrædelse grundet virksomhedens rengøringsredegørelse.

Følgende er konstateret: Loft i kølerum fremstår med mørke skimmellignende belægninger. Virksomheden vil få rengjort og malet loftet i uge 42.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af lokaler.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af udstyr til produktion af rullepølse. Vejledt om slibning af skæreplanke. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand.

Følgende er konstateret: Omkring og bag kølelegeme i kølerum fremstår væggen uden fliser eller anden belægning, ligeledes på væg rundt om varmvandsbeholder på væg foran kølerummet, der gør at væggen ikke er glat og rengøringsvenlig.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi har planlagt at male væggene og vi regner med at det bliver i uge 42.

Indskærpelsen medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for

