

Kontrolrapport

Virksomhed **KG Kød**

Adresse Havrebjergvej 27

Postnr./By 4100 Ringsted

CVR-nr. 17268147

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
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	
04-10-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 02-05-2019	
Dato 09-01-2019	
Dato 22-11-2018	
Hygiejne: Rengøring	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Det indskræpes, at fødevarer i alle led skal beskyttes mod kontaminering, der kan gøre dem uegnede til konsum eller sundhedsfarlige. Følgende er konstateret: Gennemgået virksomhedens mundtlige procedure for desinficering af båndsav og kødhakker. Virksomheden oplyste, at de bl.a. bruger Rodalon, som de sprøjter på/ind i udstyr og maskiner. Herefter tørres overfladerne af med en klud. Virksomheden oplyste, at de ikke skylle efter med vand. På produktet anvises det, at der skal skylles efter med vand, hvis overfladerne kommer i kontakt med fødevarer. Rodalonen hvorpå der står " Desinficer" og med <0.25% aktivstof, er ikke godkendt af Fødevarestyrelsen. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det viste jeg ikke at man skulle og har aldrig læst bag på rodalonen. Fotodokumentation af rodalonen er optaget. Vejledt generelt om regler for desinfektions midler. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden. Hygiejne: Rengøring: Det indskræpes, at alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/ rent og om nødvendigt desinficeres. Følgende er konstateret: Virksomheden har bl.a. kødhakker, båndsav og andet slagterudstyr der kræver desinficering. Til

