

# Kontrolrapport



Virksomhed **Slagter Maltesen**

Adresse Birkerød Kongevej 111

Postnr./By 3460 Birkerød

CVR-nr. 14348271

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	
<b>22-10-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 17-06-2019	
Dato 04-12-2018	
Dato 01-08-2018	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden har mundligt redegjort for rullepølse produktion med nedkølningen i kogeposer, virksomheden oplyser rullepølsen har 79C i kerne temperatur færdig kogt, virksomheden giver 21 dage i holdbarhed på køl, udsåret gives holdbarhed 3-4 dage.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden anvendte desinfektionsmidler som er godkendte, virksomheden anvender 2 forskellige midler der skifte hver uge.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende lokaler/udstyr: butiks lokale med køle monter, kølerum med hylder, vægge, gulv, opskæringens lokale med border, grovkøkken med inventar, opvaske område samt pølse produktion. Rengøring med børste og vand samt efterfølgende desinfektion med godkendte desinfektionsmidler på produktbærende overflader.

Generelt vejledt virksomheden om risiko for dannelse af biofilm og bekæmpelse af biofilm.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: opskæringens lokale, grovkøkken, butikslokale med



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 30 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport

Virksomhed **Slagter Maltesen**

Adresse Birkerød Kongevej 111

Postnr./By 3460 Birkerød

CVR-nr. 14348271

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

inventar. Ingen anmærkninger.

Vejledet konkret om ventilations rør med udtræk.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram samt risikoanalyser beskriver listeria.