

# Kontrolrapport

Virksomhed **Hårby Slagteren IVS**

Adresse Den Grønne Vej 1

Postnr./By 8660 Skanderborg

CVR-nr. 37144789

| 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.                     | 1        |
| 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 type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |   |

|                          |            |  |
|--------------------------|------------|--|
| Denne kontrol, dato      |            |  |
| 28-11-2019               |            |  |
| <b>Tidligere kontrol</b> |            |  |
| Dato                     | 05-09-2019 |  |
| Dato                     | 02-07-2019 |  |
| Hygiejne: Rengøring      |            |  |
| Dato                     | 13-11-2018 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring og procedurer for opbevaring af fødevarer herunder opbevaring af fødevarer i kølerum, i salgsdisk, adskillelse af fødevarer i butik og i køkken samt på lager, håndtering af fødevarer under produktion i køkken, personlig hygiejne, faciliteter til hygiejnisk håndvask (varm vand, sæbe, papir).

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af køkken herunder udstyr og redskaber, opvaskerum, pølsemageri, hakkemaskiner, vægge, gulve, lofter, kølerum, butik, arbejdsgange for rengøring af køleaggregat i kølerum. OK

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret køkken herunder vægge, gulve, loft, kølerum, opvaskerum, butik samt udstyr og redskaber. OK. Virksomheden oplyser om renovering af pålægs-kølerum i nytår.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for kontrol efter varemottagelse, opbevaring af fødevarer på køl, opvarmning og nedkøling af fødevarer for perioden fra sidste kontrol til d.d. OK

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten. Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret: alubakke, mikrobakke.