

Kontrolrapport



Virksomhed **Sydhavnsslagteren ApS**

Adresse **Borgbjergsvej 23-25**

Postnr./By **2450 København SV**

CVR-nr. **37490296**

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	
04-11-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 28-02-2019	
Dato 01-11-2018	
Dato 13-06-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Der er på kontrolbesøget foretaget 10 miljø prøver for listeria.

Udleveret og gennemgået faktaark om Listeria.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende

personlig hygiejne, herunder hygiejniske håndvaskeprocedurer

og håndvaskeforhold. Kontrolleret virksomhedens procedurer

for hygiejnisk produktions flow/adskillelse af aktiviteter og

gennemgået alle procestrin for produktion af skinkesalat og

rullepølse(kun på bestilling) i

forhold til kontaminering med listeria. Virksomheden oplyser at

skinkesalater er solgt indefor 2-3 dage. Godkendelse af

anvendte desinfektionsmidler.

Følgende er konstateret: Afløb til håndvask i butik er ikke langt

nok til at komme ned i kloarke, således at der kommer vand ud

på gulvet efter håndvask.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om håndvaskeforhold samt

krydskontaningering.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Delikatesseområde herunder arbejdsboder,

produktionsområde og kølerum. Gennemgået mundlig



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

