

# Kontrolrapport



Virksomhed **Assentoft Slagterforretning /**

**Slagter Primby**

Mad Med Mere v/ Christian Primby

Adresse Storegade 36

Postnr./By 8960 Randers SØ

CVR-nr. 33810423

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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

**06-11-2019**



## Tidligere kontrol

Dato 07-12-2018	
Dato 01-11-2017	
Dato 01-12-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Gennemgået og kontrolleret arbejdsgange for fremstilling af rullepølse i arbejdslokaler fra start til slut, opbevaring af råvarer - herunder adskillelse til spiseklare produkter, i kølerum og salgsmontre, opbevaring af rent udstyr beregnet til spiseklare produkter uden adskillelse til urent udstyr samt hensigtsmæssigt produktionsflow med særligt med henblik på risiko for listeriabakterier.

Kontrol af hygiejnisk opbevaring af fødevarer, opbevaringstemperaturer af fødevarer samt håndvaskefaciliteter.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse i alle lokaler, særligt i forhold til listeriabakterier, både på produktbærende og ikke produktbærende overflader, OK. Rengøringen er primært fysisk skrubbe rengøring frem for mekanisk rengøring. Gennemgået brug af rengøringsmidler og desinfektionsmidler, OK.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse, herunder at overflader i opskærings- og produktionslokale er glatte, intakte og vaskbare, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret risikoanalyse, der er udpeget mikrobiologiske risici, i forhold til også listeriabakterier, men ikke specifik angivet i det fremviste. Kontrolleret at der er udpeget kritiske kontrolpunkter for

# Kontrolrapport

Virksomhed **Assentoft Slagterforretning /**

**Slagter Primby**

Mad Med Mere v/ Christian Primby

Adresse **Storegade 36**

Postnr./By **8960 Randers SØ**

CVR-nr. **33810423**

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

listeria i produktionen, som varmebehandlingstemperatur, nedkøling, opbevaringstemperatur og holdbarhedstid. OK. Kontrolleret gode arbejdsgange for krydsforurening i forhold til listeriabakterier samt styrende foranstaltninger, OK. Der er faste opskrifter på alle spiseklare pålægsvarer, der produceres. Holdbarheden på sylte er fastsat til 5 dage, og er som udgangspunkt stabiliseret mod vækst af listeria. Kogepølser som kødpølse er håndteret efter kogning og holdbarhed sat til 5 dage.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

06-11-2019

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift