

Kontrolrapport



Virksomhed **SLAGTERMESTER SØREN FRIIS ApS**

Adresse Falkoner Alle 27

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 30275659

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	
06-11-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 04-12-2018	
Dato 27-09-2017	
Dato 10-08-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Gennemgået mundtlig procedure for produktionen af rullepølse herunder opbevaring af råvarer, opskæring af slag, konservering, varmebehandling, nedkøling og fastsættelse af holdbarhed af det færdige produkt.

Kontrolleret adskillelse af råvarer under produktion samt opbevaring færdigvarer i køleboks og kølemontre, faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring, Virksomheden oplyser der bruges to forskellige

desinfektionsmidler herunder desinfektionsmiddel godkendt af fødevarestyrelsen. Der er foretaget 10 miljøprøver til undersøgelse for listeria.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler og udstyr:

Produktion i kælderen, kølerum samt diskområde i stue etagen herunder gulve, vægge, hylder og bordflader, opskæringsborde, samt div. køleinventar, opvaskemaskine, komfur og emfang. Virksomheden anvender 2 forskellige fødevarer godkendte desinfektionsmidler i forbindelse med rengøring.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: produktion i kælderen med kølerum samt diskområde i stue etagen herunder gulve, vægge, hylder og bordflader samt



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 **SLAGTERMESTER SØREN FRIIS ApS**

Adresse Falkoner Alle 27

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 30275659

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

udstyr og inventar. Ingen anmærkninger. Vejledt omkring udbedring af rust på hjul på rulle vogne samt om overfladebehandling af rå træ.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse herunder risiko for efterkontaminering med listeria, samt stikprøvevis set dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for temperatur kontrol ved varemottagelse, under opbevaring på køl, opvarmning og nedkøling fra august 2019 til d.d..

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Kontrolleret følgende produkter: virksomheden skiltes med at information om allergene ingredienser kan oplyses. Ingen anmærkninger. Vejledt virksomheden om at allergene ingredienser skal fremhæves i ingrediensliste på pakkede produkter.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummer

Udleveret faktaark om listeria



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

06-11-2019

Dato