

Kontrolrapport

Virksomhed **Gudme Slakteri IVS**

Detail
Adresse Teglværksvej 89
Postnr./By 5884 Gudme
CVR-nr. 38687743

| 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 | |
| 11-11-2019 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 29-05-2019 | |
| Dato 03-04-2019 | |
| Tilsætningsstoffer m.v. | |
| Dato 14-01-2019 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret hygiejne og håndtering under produktion af rullepølse fra slaget saltes til den færdigvaccumerede rullepølse ligger til salg i butikken, herunder håndtering, nedkøling, udslåning, overskæring og vaccumering. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens rengørings- og desinfektionsmidler, herunder at desinfektionsmidlet er godkendt, samt procedurer for koncentration og virketid. Ingen anmærkninger.

Virksomheden anvender kogende vand i pølsemageriet til desinfektion af udstyr og lokaler. Ingen anmærkninger.

Mikrobiologiske kriterier: Ydet genrel vejledning om reglerne for udtagning af mikrobiologiske kriterier for detailvirksomheder af hakket kød.

Ydet generel vejledning om tilgængelige håndvaske, herunder afløb.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring i pølsemageri, saltrum og pakkeri. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens arbejdsgange for rengøring, herunder virketid. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse i pølsemageri, saltrum og pakkeri, herunder udstyr, maskiner og skærebrætter. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens

