

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	
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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
04-12-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 06-11-2019	
Dato 04-12-2018	
Dato 27-09-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Drøftet vigtigheden i god håndhygiejne så bakterieflora fra råvare ikke påføres

produktionsområder og der dermed kan ske men risiko for kontaminering til spiseklare produkter. Drøftet vigtigheden i god håndhygiejne ved håndtering af spiseklare produkter.

Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur, tildækning og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Drøftet vigtigheden i adskilles af produktionsfaciliteter herunder brug af forskellige bordplader til håndtering af råvare og færdivarer (19049283).

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: rengøring af skærebord. Ansvarlig oplyser at rengøring og desinfektion af skærebord foretages dagligt og ved behov (19049283). Virksomheden skifter mellem to forskellige fødevarer godkendte desinfektions midler. ok Drøftet muligheden for evt. at indkøbe et tredje desinfektionsmiddel. Vejledt om at virksomheden skal være opmærksom på ikke at spule direkte ned i afløb, med risiko for opsprøjt, i forbindelse med rengøring. (19049291) Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: rengøring af overflader i produktionsområdet og færdivarerområdet samt afløb ved skærebord (19049283, 19049291) Kontrolleret rengørings midler/virketid og anvendt



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

