

# Kontrolrapport



Virksomhed **BREDGADES SLAGTER**

Adresse Bredgade 25

Postnr./By 8870 Langå

CVR-nr. 26917344

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	
<b>26-11-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 30-10-2019	
Dato 17-04-2019	
Dato 12-11-2018	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Gennemgået virksomhedens produktsortiment med fokus på spiseklare produkter. Gennemgået produktet kødpølse (holdbarhed over 5 dage), herunder alle produktionstrin og håndteringer, samt flow i produktionen. Vejledt generelt om at sikre fødevareren imod kontaminering, særligt efter varmebehandling af produkter som efterfølgende fastsættes til lang holdbarhed (4 uger), eksempelvis at sikre at alle produktbærende overflader er rene samt at sikre en adskillelse af varer på køl. Gennemgået procedurer for håndvask i opskæringsafdeling samt hensigtsmæssig anvendelse af handsker. Drøftet fastsættelse af holdbarhedsdato på spiseklare produkter klar til salg.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Stikprøvevis kontrolleret rengøring af vægge, gulve og udstyr i opskæringslokale/køkken, kølerum, røgrum, lagerlokale og butik. Hørt mundtlig redegørelse for rengøring og desinficering med godkendt desinfektionsmiddel. Vejledt om brugen af rengørings og desinfektionsmiddel, herunder at rengøring og desinficering skal foregå i 2 adskilte processer samt at skifte brugen af midler

# Kontrolrapport

Virksomhed **BREDGADES SLAGTER**

Adresse Bredgade 25

Postnr./By 8870 Langå

CVR-nr. 26917344

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

for at mindske risikoen for resistens, fx. på ugentlig basis.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktionslokale, kølerum, og salgslokale. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder afsnit om patogene bakterier og afsnit om listeria monocytogenes. Der er ligeledes afsnit om produktionsforhold, i forhold til listeria.