

Kontrolrapport



Virksomhed **Slagter Riget**

Adresse M.P. Bruuns Gade 64

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 30575474

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
27-11-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 23-05-2019	
Dato 11-12-2018	
Dato 28-09-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Faciliteter til hygiejnisk håndvask med sæbe og papir. Gennemgået virksomhedens produktsortiment med fokus på spiseklare produkter. Gennemgået produkter, rullepølse (holdbarhed over 5 dage), herunder alle produktionstrin og håndteringer. Gennemgået flow i produktionsvirksomheden. Vejledt konkret om placering for nedkølingprocedure for rullepølse. Vejledt generelt om adskillelse af processer i produktionen, samt rengøring og desinficering af arbejdsstationer inden skift. Virksomhed oplyser at de tidsmæssigt adskiller produktion af henholdsvis, rå/ferske varer, forarbejdede varer og køkken drift. Gennemgået procedurer for 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: Butik med behandling og køkken, herunder kontaktbærende overflader, udstyr og inventar. Vejledt om brug af rengørings og desinfektionsmidler, herunder anbefalet brug af 2 forskellige rengøringsprodukter og 2 forskellige desinfektions midler, anvendt skiftevis på ugentlig basis, for sikring i mod kalkaflejring og resistens. Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

2 timer 55 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Slagter Riget**

Adresse M.P. Bruuns Gade 64

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 30575474

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

lokaler: Butik med behandling, køkken, kølerum med råvarer/ferskvarer og kølerum med forarbejdede produkter. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder afsnit med beskrivelse af patogene bakterier, herunder afsnit om *Listeria monocytogenes*. Der er ligeledes udarbejdet et afsnit om styrende foranstaltninger i forhold til efterkontaminering af varmebehandlede produkter.

Mærkning og information: Vejledt om at fødevareinformation ikke må være af en sådan art, at den vildleder forbrugeren f.eks. med hensyn til fødevarens beskaffenhed, art, identitet, egenskaber, sammensætning, mængde, holdbarhed, oprindelsesland eller herkomststed, fremstillings- eller frembringelsesmåde eller ved at tillægge den pågældende fødevare virkninger eller egenskaber, som den ikke har.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.