

# Kontrolrapport

Virksomhed **Centerslagteren i Hvidovre -**

**Greve ApS**

Adresse Centerholmen 4B

Postnr./By 2670 Greve

CVR-nr. 36019565

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
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 checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>10-12-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 02-04-2019	
Dato 03-12-2018	
Dato 25-10-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer for hygiejnisk produktions flow/adskillelse af aktiviteter og gennemgang af alle procestrin for produktion af rullepølse i forhold til kontaminering med listeria. Virksomheden har en holdbarhed på 10 dage på rullepølse. Vejledt omkring adskillelse af rå og spiseklare produkter i kølerum.

Kontrolleret godkendelse af anvendte desinfektionsmidler, samt anvendelse heraf.

Udleveret og gennemgået faktaark om Listeria.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperaturer for kølekrævende fødevarer, adskillelse og tildækning, forrum til toilet i produktionsområde, samt faciliteter til hygiejnisk håndvask med sæbe og engangspapir i produktionsområde.

Konkret vejledt om forrum til toilet på lager i kælder.

Følgende er konstateret: Vandstråle i håndvask i butiksområde er meget svag og vandet har svært ved at blive varmt.

Virksomheden har endnu en håndvask ved indgang til produktionsområde, der er meget tæt på den førstnævnte håndvask, som kan erstatte håndvasken i butiksområde midlertidigt.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

# Kontrolrapport

Virksomhed **Centerslagteren i Hvidovre -**

**Greve ApS**

Adresse Centerholmen 4B

Postnr./By 2670 Greve

CVR-nr. 36019565

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Vejledt generelt om at der skal være varmt og koldt vand i håndvaske.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af redskaber og udstyr. Det indskræpes, at alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/ rent og om nødvendigt desinficeres. Følgende er konstateret: vacuummaskiner har en del gammel snavs i kanter og hjørner, presselåg har en brun belægning, hvide kasser har et tyndt lag biofilm, gryder, låg og knive er lettere snavsede og våde. Generelt fremstår inventar med lettere snavs, vand og kalk på overflader. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi får gjort rent. Indskærpelsen medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden. Konkret vejledt om rengøringsprocedure efterfulgt af tørring og desinfektion.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktionslokale med inventar. Ingen anmærkninger.

Konkret vejledt om skift af defekt liste i dør i kølerum 2.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan, hvor Listeria er nævnt som risikofaktor.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling fra sidste kontrolbesøg til dags dato.

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

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

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---