

Kontrolrapport



Virksomhed **Kvalitetsslagteren**

Adresse Ringstedgade 15

Postnr./By 4700 Næstved

CVR-nr. 29238162

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input checked="" type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

13-12-2019



Tidligere kontrol

Dato 29-04-2019	
Dato 30-10-2018	
Dato 09-10-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, samt visuel kontrol af korrekt håndvask, ingen anmærkninger.

Stikprøvevis kontrolleret opbevaring, adskillelse og afdækning af fødevarer på køl, ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens procedurer for adskillelse mellem produktion af hakket kød, herunder gris og okse, ingen anmærkninger.

Kontrolleret at virksomheden adskiller knive til rå og spiseklare fødevarer, ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens procedure for holdbarhed på egenproducerede varer, ingen anmærkninger. Vejledt om sikring af datomærkning på rullepølser.

Kontrolleret kvalitet på agurker og peberfrugter, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af knive til rå- og fersk kød, lofter, gulve, vægge, kølerum, vandrette produktbærende overflader.

Kontrolleret virksomhedens procedurer for daglig og periodevis rengøring af gulve, herunder skrub med vand og sæbe, ingen anmærkninger.

1 time

Kontrollens varighed



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift