

Kontrolrapport

Virksomhed **Det Ville Slagtehus, Butik**

Adresse Kær Møllevej 95

Postnr./By 6094 Hejls

CVR-nr. 88653815

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

Denne kontrol, dato	
03-01-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 27-06-2019	
Dato 12-10-2018	
Dato 07-12-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolbesøget er gennemført på baggrund af en forbrugeranmeldelse.

Spurgt ind til virksomhedens procedure for hakning af ferskkød. Hvordan virksomheden holder de forskellige dyrarter adskilt fra hinanden og hvad de gør af rengøring når de skifter til en ny dyreart.

Spurgt ind til den holdbarhed butikken giver deres hakket kød/ferskekød. Kontrolleret temperatur i butikkens kølemontre og kølerum. Kontrolleret at der er sæbe og engangsafdøring ved håndvaske.

Set virksomhedens procedure for hakning af ferskkød. Ved kontrolbesøget var der kun 3 poser hakket kød fra to forskellige dyrarter og først når de er solgt bliver der hakket noget nyt. Lavet syn og lugt på de hakket kød de havde ved kontrolbesøget. Ingen anmærkninger.

Vejledt virksomheden omkring reglerne for rengøring imellem hakning af forskellige dyrarter.

Virksomhedens egenkontrol: Set virksomhedens egenkontrol procedure for hakket kød og set temperatur opbevaring for de sidste 3 måneder. Ingen anmærkninger.