

# Kontrolrapport

Virksomhed **Centerslageren i Greve ApS**

Adresse **Centerholmen 4B**

Postnr./By **2670 Greve**

CVR-nr. **36019565**

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

Denne kontrol, dato	
<b>06-02-2020</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 10-12-2019	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 02-04-2019	
Dato 03-12-2018	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperaturer for kølekrævende temperaturer, adskillelse og tildækning af fødevarer i kølediske i butik, samt faciliteter til hygiejnisk håndvask med sæbe og engangspapir.

Virksomheden benytter sig af tre timers reglen for varme leverpostej.

Generelt vejledt om tildækning af spiseklare fødevarer i kølerum.

Hygiejne: Rengøring: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Fade, låg og knive på reol og overflader.

Virksomheden har fastsat en ugentlig dag til hovedrengøring af vacuummaskine og har ændret procedure for håndtering af rengjorte fade, låg og knive, samt skiftet rengøringsmiddel, således at virksomheden ikke længere fremstår kasket.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionslokale med inventar.

Konkret vejledt om øget rengøringsfrekvens under hylder i kølerum 2.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Konkret vejledt om skift af defekte lister i køleenheder.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

50 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

