

Kontrolrapport



Virksomhed **Slagter Kirkeby ApS**

Mad med mere

Adresse Søndergade 2

Postnr./By 6900 Skjern

CVR-nr. 28156642

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

Denne kontrol, dato	
19-05-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 17-12-2019	
Dato 19-09-2019	
Dato 26-02-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring på køl i køkken, opskæring, pølsemageri og færdigvareaf. Virksomheden har redegjort for produktion og fremstilling af spegeskinker, herunder saltning, tørring røgning, modning/fermentering samt arbejdsgange for styring af processerne herved. Følgende er konstateret: Der opbevares et mindre antal rå krydderstege samt seks små bæger sovs på nederste hylde i kølereol i butiksområdet hvor opbevaringstemperaturen stiger til 9, 5 grader under afrimningen. Virksomheden fjerner stege og vurdere holdbarheden. Sovsen kasseres. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om placering af varer i kølereolen i forhold til optimal luftkøle-flow.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelsesplan for sommer 2020. Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for kontrol med varemottagelse, opbevaringstemperaturer samt varmebehandling og nedkøling, perioden jan - april 2020.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Ok.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

2 timer 15 min.

Kontrollens varighed