

Kontrolrapport



Virksomhed **Slagter Jan Malthesen**

Adresse **Brøndbyøster Torv 3**

Postnr./By **2605 Brøndby**

CVR-nr. **32317723**

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

Denne kontrol, dato	
16-09-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 10-10-2019	
Dato 01-10-2019	
Dato 21-03-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Dette kontrolbesøg sker på baggrund af en kampagne omhandlende hakket kød/ tilberedt kød. Virksomheden fremstiller hakket kød til salg til endelig forbruger med en max holdbarhed på 24 timer. Virksomheden oplyser at den hakker under 2 tons om ugen og har mindre mængder tilberedt kød i form af f.eks. marinering. Virksomheden er ved dagens tilsyn blevet vejledt om, at hvis den producerer mere end 2 tons hakket kød/tilberedt kød om ugen skal udtage prøver til analyse (salmonella og E.coli) i henhold til de mikrobiologiske kriterier i mikrobiologiforordningen.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedure for sikring mod bakterievækst i kødhakker. Følgende er konstateret: Virksomheden hakker primært deres kød på rengjort hakker og hakker fade til dagens salg. Hakkeren rengøres derefter ved arbejdtids ophør og bruges ikke før den er rengjort. Virksomheden hakker kød løbende hen over dagen på kødhakkeren i butikken som er med køl. ok.

Anvendes der køl på hakkeren skal det kontrolleres at kølekravet på max 5°C kan overholdes. Der er ved dagens tilsyn lige hakket kød og der er hakket en relativ stor mængde hakket kød som står højt i kølemontren. Vejledt om ikke at have kød placeret højere i kølemontren end temperatur kravet på max 5°C kan overholdes. Drøftet virksomhedens krav til leverandør.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Slagter Jan Malthesen**

Adresse Brøndbyøster Torv 3

Postnr./By 2605 Brøndby

CVR-nr. 32317723

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

ok. Kontrolleret uden anmærkninger, opbevaringstemperatur på råvarer samt tildækning og adskillelse fra andre produkter samt kontrolleret temperatur på kølemontre og opbevaring af emballage der anvendes af hakket kød.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret procedure for rengøring af kødhakker, snegle hulskiver mv samt fade der anvendes til det hakkede kød. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens skriftlige procedurer for hakkekød, herunder krav til leverandører for overholdelse af mikrobiologiske kriterier samt procedurer ved hakning af kød. ok