

Kontrolrapport



Virksomhed **Allegårdens Opskæring og**

Pølsemageri Engros

Adresse Melbyvej 34

Postnr./By 5471 Søndersø

CVR-nr. 14343547 Aut.nr. 5886

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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
	Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr. Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se www.findsmiley.dk

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Der er gennemgået virksomhedens lokaler: produktionslokaler, køle/fryserum, pakkelokale, modtagelsen, kemirum, tørvarelager.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomhedens procedurer for at undgå kondens i produktionen på overflader og på produktionsudstyr efter rengøring, samt procedurer for at sikre sig mod rester af rengørings- og desinfektionsmidler (afskylning af rengørings- og desinfektionsmidler efter rengøring), virksomheden følger brugsanvisningen samt kontrolleret at disse procedurer er implementeret på virksomheden. Endvidere kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: visuelt kontrol for rengøring før opstart med virksomhedens ejer af følgende lokaler/udstyr: produktionslokaler, herunder hakker, produktionsudstyr, køle/fryserum, pakkerum, tørvarelager, kemirum. Der er gennemgået virksomhedens rengøringsprocedurer (grov skylle, skumudlægning, afvaskning, afskylning, adskillelse af udstyr, hvor er det nødvendigt) og desinfektion, samt procedurer for visuelt og bakteriologisk kontrol af rengøring og desinfektion før opstart. Der er gennemgået virksomhedens procedurer for verifikation af rengøring og desinfektion.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: vedligeholdelse af ovennævnte lokaler, herunder vægge, døre, gulve, samt produktions maskiner og udstyr.