

Kontrolrapport



Virksomhed **SCHOUS KØD CENTER MARIELYST**

Adresse **Bøtøvej 8**

Postnr./By **4873 Væggerløse**

CVR-nr. **25146166**

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.	
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"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
24-09-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 10-07-2020	
Dato 20-11-2019	
Dato 27-09-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af kød der er bestemt til hakning i kølerum. Virksomhedens procedurer der sikre hygiejne under hakning samt at kølekæden ikke brydes.

Arbejdsgange der sikre at råvarer og færdigvarer mod kontaminering. Inventar fra hakker opbevares efter rengøring således af kontaminering minimeres. Kontrolleret virksomhedens desinfektionsprocedurer herunder at desinfektionsmiddel er godkendt til formålet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for rengøring samt desinfektionsmidlet af kødhakker samt inventar. Rengøring og opbevaring af plastkasser der bruges til hakket kød.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for mikrobiologiske kriterier herunder salmonella. Foranstaltninger ved evt. fund af salmonella i hakket kød fra virksomheden.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift