

# 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	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	
<b>03-09-2020</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 06-08-2020	
Dato 30-06-2020	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 19-05-2020	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for arbejdsgange der sikrer råvarer og færdigvarer mod kontaminering og kølekæden ikke brydes under varemottagelse, opbevaring, tilvirkning og markedsføring af hakket kød. Opbevaringstemperatur i råvarekøler og udsalgsdisk. Virksomheden producerer ikke over 2 tons hakket kød om ugen. Der er fastsat en holdbarhed på 24 timer for hakket kød.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring og desinfektion af udstyr og lokaler. Arbejdsgange for opbevaring af rengjort udstyr. Renholdelse af udstyr og inventar i opskæringslokalet. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse baseret på HACCP principperne vedrørende varemottagelse og opbevaring af kølevarer, samt generel håndtering af kølevarer (hakked kød), herunder vurdering af de mikrobiologiske risici og at virksomhedens egenkontrolprogram specifikt har taget stilling til forekomst af Salmonella i hakket kød samt de foranstaltninger som virksomheden skal tage ved fund.