

Kontrolrapport

Virksomhed **Maglebrænde Slagterforretning**

Adresse Østerbro 2

Postnr./By 4850 Stubbekøbing

CVR-nr. 29125074

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	4
Vedligeholdelse	1
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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
27-08-2020		
Tidligere kontrol		
Dato	13-05-2020	
Dato	30-01-2020	
Hygiejne: Rengøring		
Dato	07-01-2020	
Hygiejne: Rengøring		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperatur i køl og frost i butik og i produktion. Håndaske med sæbe og papir. Adskillelse af fersk kød og spiseklare kødprodukter i køledisk.

Hygiejne: Rengøring: Bødeforelæg 7500 kr fremsendt.

Følgende er konstateret: Sort skimmel i loftsamlinger og gummilister på dør i pålægs kølerum.

Sort skimmel på loft of dørlister i ferskvarekølerum, Frostrum har skimmel på dørlister og udenom døren. Løg rum er snavset på gulvet og loftet er fyldt med spindelvæv.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vil lave en rengøringsplan så de er sikker på de når hele vejen rundt.

Følgende er konstateret: Virksomheden har fået anmærkninger for overtrædelser af fødevarerlovgevingen på minimum tre ud af de seneste fire kontrolbesøg. Det giver Fødevarestyrelsen mulighed for at tage skærpede sanktioner i brug under visse forudsætninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: butik, produktionslokale og lagre. Ingen anmærkninger. Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Butik, produktionslokale og baglokaler.

Sidedør til rampe fremstod med luft forneden, virksomheden havde aftale med tømmer og stålpladen der skal på stod ved

