

Kontrolrapport



Virksomhed **Slagter Christiansen**

Adresse Hovedgaden 17

Postnr./By 6720 Fanø

CVR-nr. 28325029

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.	1
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	
07-09-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 29-10-2019	
Dato 20-09-2018	
Dato 10-07-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret at virksomheden har gode arbejdsgange der sikrer hakket kød mod kontaminering under opbevaring, tilvirkning, indpakning og distribution.

Kontrolleret opbevaring af råvarer på modtagelager, og i salgsmontre, virksomheden har redegjort for hakke procedure, herunder sikring af at kølekæden ikke brydes. Der er målt temperatur i køleboks, ok.

Virksomheden er vejledt om at den kan stille krav til råvareleverandør i forhold til at overholde de mikrobiologiske kriterier.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Kødhakker, opskæringslokale, diverse kølebokse, lager og i butik.

Virksomheden har redegjort for arbejdsgange for rengøring og desinfektion af udstyr og overflader som har direkte produktberøring i forbindelse med hakning af kød.

Kontrolleret rengøring af gris-, og oksekødshakker, borde, kødkasser, samt kølebokse, og diverse køleudstyr i butik.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse: At virksomheden har udarbejdet risikoanalyse baseret på HACCP principperne,



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Slagter Christiansen**

Adresse Hovedgaden 17

Postnr./By 6720 Fanø

CVR-nr. 28325029

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

at virksomheden har vurderet mikrobiologiske risici, i forbindelse med hakning af kød, at virksomheden har en specifik vurdering af Salmonella i hakket kød, samt procedure for tilbagevækning af hakket kød fra virksomheden. Set virksomhedens dokumentation af varemottagelse, opvarmning og nedkøling, Januar - september 2020, stikprøvevis. OK.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.