

# Kontrolrapport



Virksomhed **Slagter Thomsen**

Adresse Bredegade 1

Postnr./By 4200 Slagelse

CVR-nr. 28001142

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>18-09-2020</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 25-09-2019	
Dato 06-06-2018	
Dato 03-04-2017	

## 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, emballering/pakning og markedsføring. Opbevaringstemperatur i råvarekøler og udsalgsdisk. Virksomheden producerer ikke over 2 tons hakket kød om ugen. Kød hakning sker hen over hele dagen og hakkeren er med køl.

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 opskæringslokale og butik hvor farsen hakkes.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er i virksomhedens risikoanalyse vurderet mikrobiologiske risici. Der er specifikt vurderet risiko for salmonella, herunder foranstaltninger hvis der er fundet salmonella i hakket kød.



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