

Kontrolrapport



Virksomhed **Slagter drachmann**

Adresse Hovedgaden 104

Postnr./By 8961 Allingåbro

CVR-nr. 34826900

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

Denne kontrol, dato	
16-09-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 06-11-2019	
Dato 22-08-2019	
Dato 26-02-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens mundtlige procedurer for prøveudtagning til mikrobiologi og restkoncentrationer for kødstykker der bruges til khakket kød.

Virksomheden har ikke disse analyseresultater i denne virksomhed, men har den opbevaret i deres engros afdeling.

Vejledt om at have en kopi af testresultatet i virksomheden.

Ved dagens tilsyn: Kontrolleret kvalitet af kødstykker der benyttes til hakning, der bruges udskårne kødstykker, ind imellem/sjældent benyttes der afskær. OK.

Der hakkes 5.10 kg fars af svin og okse, hver dag. virksomheden kommer ikke over to tons ugentlig.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende udstyr: 2 stk. hakkere med køl. Kontrolleret arbejdsgange for rengøring af hakkerne.

Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for hakning.

Virksomheden benytter sig af branchekode via Dansk slagtermesterforening.



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