

# Kontrolrapport



Virksomhed **Slagter Riget**

Adresse M.P. Bruuns Gade 64

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 30575474

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	
<b>14-09-2020</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 01-07-2020	
Dato 27-11-2019	
Dato 23-05-2019	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opbevaring og adskillelse for at undgå krydskontaminering. Hørt i procedure for hakning af kød og temperatur (2 C), gøres på bestilling og der sættes max 24 t holbarhed på. Der er en hakker til svinekød og en til oksekød. Det der er opskåret som skal bruges til hakning opbevares i køledisk i små portioner, samt der skæres nyt undervejs.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende lokaler/udstyr: kødhakkere. De rengøres med sæbe og vand, samt med desinfektions middel derefter. Dele der kan afmonteres køres gennem opvasker der kommer over de 80 C. De stilles til tørre på bord natten over. Der vejledes i at have enten et klæde over eller i kasse med låg, for at undgå kim på udstyr.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for perioden juni 2020 til d.d. Der blev set dokumentation for opbevaringstemperaturkontrol, varemodtagelse, opvarmning og nedkøling.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse om mikrobiologiske risici, samt at virksomheden

# Kontrolrapport

Virksomhed **Slagter Riget**

Adresse M.P. Bruuns Gade 64

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 30575474

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

specifikt har vurderet risikoen for Salmonella, herunder foranstaltninger hvis der er fundet Salmonella i hakket kød fra virksomheden. Virksomheden har udarbejdet en skriftlig risikoanalyse baseret på HACCP-principperne.