

Kontrolrapport

Virksomhed **Centerslagteren i Greve ApS**

Adresse Centerholmen 4B

Postnr./By 2670 Greve

CVR-nr. 36019565

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	
18-09-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 06-02-2020	
Dato 10-12-2019	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 02-04-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Som en del af kontrolkampagnen "Mikrobiologisk kvalitet af hakket kød", er der forud for kontrolbesøget udtaget prøver af hakket kød. Analyseresultaterne bliver vurderet sammen med dagens observationer i virksomheden, og indgår i resultaterne af kampagnekontrollen.

Kontrolleret virksomhedens procedurer for hakning af diverse varianter kød. Temperaturer i kølerum. Virksomheden har redegjort for flow fra modtagelse af kød, hakning, holdbarhed og salg af hakket kød. Vejledt om regler for mikrobiologiske prøver ved salg af kød på mere end 2 tons ugentligt. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for anvendelse af desinfektionsmidler efter rengøring af kødhakker samt inden produktionsopstart. Gennemgået virksomhedens generelle procedurer for rengøring og desinfektion af fødevarelokaler samt udstyr heri.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret at virksomheden har udarbejdet en skriftlig risikoanalyse baseret på HACCP-principperne som omfatter salmonella og E. coli, ingen anmærkninger.