

Kontrolrapport



Virksomhed **Grenå Slagtehus - detail**

Adresse Tempovej 18

Postnr./By 8500 Grenaa

CVR-nr. 27302165

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	
22-09-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 18-09-2019	
Dato 28-05-2019	
Dato 22-11-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring og adskillelse af fødevarer for at undgå krydskontaminering. Hørt i procedurer for hakning af kød og temperatur (2 C), alt kød hakkes om formiddagen og der sættes max 24 timers holdbarhed på. Der er en hakker til både svine- og oksekød. Kødet opbevares på køl inden hakning, og det placeres straks på køl igen efter hakning.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende lokaler/udstyr: kødhakker: Den rengøres med sæbe og vand, herefter med desinfektionsmiddel. Dele der kan afmonteres køres igennem opvaskemaskine, der kommer over 80 grader. De stilles til tørre i rene plastkasser natten over. Der vejledes i at have et klæde over kasse, for at undgå kim på udstyr

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning samt nedkøling fra sidste kontrol til d.d.. Virksomheden er vejledt om, i tilfælde af ferie blandt personale, der dokumenterer egenkontrol, at andet personale oplæres i dokumentationsdelen, da den er lidt mangelfuld i ferie periode



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

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 **Grenå Slagtehus - detail**

Adresse Tempovej 18

Postnr./By 8500 Grenaa

CVR-nr. 27302165

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: At færdigpakkede fødevarer på køl og frost er korrekt mærket og ikke sælges efter udløb af holdbarhedsfrist