

Kontrolrapport



Virksomhed **Slagtermester Lindhardt**

Adresse **Bymidten 8**

Postnr./By **3500 Værløse**

CVR-nr. **21801941**

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	
24-09-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 13-02-2020	
Dato 01-10-2019	
Dato 26-06-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for overholdelse af følgende mikrobiologiske kriterier. Virksomheden har gode arbejdsgange, der sikrer at råvarer og færdigvarer beskyttes mod kontaminering under opbevaring, tilvirkning og distribution. Virksomheden har 2 kødhakker en til hver sin kød art. Virksomheden oplyser at de hakker tatar. Kødhakkeren er forsynet med køl. De kødhakker som ikke har køl, flyttes til kølerum, efter brug. Kontrolleret råvarer til hakket kød ikke opbevares ved temperaturer, der kan medføre sundhedsfare og kølekæden ikke brydes. Målt temperatur i kølerum og køledisk i butikken. Virksomheden oplyser at de har planer om at indkøbe ny kødhakker med køl. Virksomheden hakker kød på bestilling. Indpakning og emballering sker på en måde så kontaminering undgås. Emballagen opbevares særskilt samt virksomheden sælger hakket kød med en holdbarhed under 24 timer. Virksomheden oplyser at de ikke indkøber kød over 2 tons. Hygiejne: Rengøring: Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har gode arbejdsgange for rengøring og desinfektion af udstyr og lokaler. Virksomheden kan mundligt redegjort for demonstrere adskillelse og rengøring af kødhakker. Redskaber og alt udstyr



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 20 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Slagtermester Lindhardt**

Adresse Bymidten 8

Postnr./By 3500 Værløse

CVR-nr. 21801941

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

og tilbehør, som kommer i kontakt med fødevarer er ordentligt rengjort, herunder køledisk og kødkasser.

Rengjort udstyr efterfølgende opbevares på en måde, så kontaminering forebygges i kølerum.

Vejledt generelt om anvendelse af desinfektionsmidlet om det er godkendt

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set virksomhedens risikoanalyse for hakket kød. Patogene bakterier er generelt medtaget i risikoanalysen, virksomheden har specifikt taget stilling til forekomst af salmonella og de foranstaltninger som virksomheden skal tage hvis der findes salmonella i det hakkede kød. Set skriftelige procedure for over 2 tons om ugen for hakket kød og tilberedt kød i forhold til mikrobiologiforordningen.