

# Kontrolrapport



Virksomhed **Slagter Duelund**

Adresse **Nørregade 14**

Postnr./By **3300 Frederiksværk**

CVR-nr. **33609531**

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	
<b>29-09-2020</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 13-11-2019	
Dato 22-05-2019	
Dato 27-02-2018	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden har gode arbejdsgange, der sikrer at råvarer og færdigvarer beskyttes mod kontaminering under opbevaring, tilvirkning og distribution. Råvarer og ingredienser opbevares ved temperaturer, der ikke kan medføre sundhedsfare.

Kølekæden holdes ubrudt. Virksomheden hakker tatar om morgenen og ellers hakkes der kød på bestilling i løbet af dagen. Der er tra hakkemaskiner i virksomheden hvoraf der er køl på de to små hakkemaskiner i butiksområdet. Kødhakkeren i produktionsområdet er ikke forsynet med køl. Indpakning og emballering sker på en måde så kontaminering undgås.

Virksomheden sælger hakket kød med en holdbarhed under 24 timer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har gode arbejdsgange for rengøring og desinfektion af udstyr og lokaler. Redskaber og alt udstyr og tilbehør, som kommer i kontakt med fødevarer er ordentligt rengjort. Rengjort udstyr opbevares på en måde, så kontaminering forebygges.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse på hakket kød. Virksomheden har udarbejdet en skriftlig risikoanalyse baseret



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

