

Kontrolrapport

Virksomhed **Fredericia slagter**

Adresse Danmarksgade 27

Postnr./By 7000 Fredericia

CVR-nr. 37673382

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	4
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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 02-09-2020	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 29-06-2020	
Dato 09-06-2020	
Offentliggørelse af kontrolrapport	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens håndtering af oksekød i forbindelse med hakning og salg af hakket kød. Virksomheden oplyser at de hakker løbende ved salg over disk. Målt temperaturer i kølerum hvor oksekød til hakning opbevares.

Hygiejne: Rengøring: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er ikke bragt i orden. Bødeforelæg på 5.000 kr. er fremsendt. Følgende er konstateret: Hylder i kølerum fremstår med indtørret snavs både på underside og overside, i kummefryser fremstår kanter og lister med indtørret snavs, båndsav i opskæringslokale fremstår med ældre indtørret snavs, rengøring blev ved tilsynet den 2. september 2020 indskærpet. Virksomheden havde følgende bemærkninger: De vil gøre rent straks. Foto taget til dokumentation.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: At virksomheden har et egenkontrolprogram og at det anvendes, Vejledt virksomheden omkring særlige krav til Salmonella og E-Coli i hakket oksekød i henhold til mikrobiologiforordningen. Virksomheden oplyser at egenkontrolprogrammet opdateres således at det er dækkende.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret: Fulgt op på

