

# Kontrolrapport



Virksomhed **Slagter Jesper ApS**

Adresse **Farum Bytorv 18**

Postnr./By **3520 Farum**

CVR-nr. **83681128**

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>01-10-2020</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 30-01-2020	
Dato 20-03-2019	
Dato 30-07-2018	

## 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. at råvarer og ingredienser ikke opbevares ved temperaturer, der kan medføre sundhedsfare.

Kølekæden må ikke brydes. Virksomheden hakker kød på bestilling hen over dagen, Kødhakkeren er forsynet med køl, kontrolleres, at der ikke er risiko for bakterievækst i eksempelvis kødhakker. Det kan f.eks.

at indpakning og emballering sker på en måde så kontaminering undgås

at hakket kød opbevares ved højst 5 grader C.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring af udstyr mv., som kommer i kontakt med fødevarer, herunder genbrugsemballage:

Kontrollér:

at virksomheden har gode arbejdsgange for rengøring og desinfektion af udstyr og lokaler.

Kontrollerer f.eks. at virksomheden kan demonstrere adskillelse og rengøring af kødhakker.

at redskaber og alt udstyr og tilbehør, som kommer i kontakt med fødevarer er ordentligt

rengjort, herunder genbrugsmaterialer, kødkasser.



**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

# Kontrolrapport

Virksomhed **Slagter Jesper ApS**

Adresse Farum Bytorv 18

Postnr./By 3520 Farum

CVR-nr. 83681128

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

at rengjort udstyr efterfølgende opbevares på en måde, så kontaminering forebygges.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse at virksomheden har udarbejdet en skriftlig risikoanalyse baseret på HACCP-principperne.

at virksomheden i sin risikoanalyse har vurderet mikrobiologiske risici

at virksomheden specifikt har vurderet risikoen for Salmonella, herunder foranstaltninger hvis der er fundet Salmonella i hakket kød fra virksomheden.