

# Kontrolrapport



Virksomhed **Den Gode Slagter**

Adresse Torvet 6

Postnr./By 5900 Rudkøbing

CVR-nr. 38850482

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

29-09-2020



## Tidligere kontrol

Dato 31-10-2019	
Dato 08-03-2018	
Dato 02-11-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Virksomheden producerer under 2 tons hakket kød og tilberedt kød om ugen.

Kontrolleret procedure for udvælgelse af råvarer til brug til hakkekød ved leverandør. Ingen anmærkninger. Kontrolleret opbevaring af råvarer til hakkekød i kølerum og salgsmontre. Ingen anmærkninger. Kontrolleret procedure for sikring mod kontaminering af råvarer. Ingen anmærkninger. Kontrolleret produktionsflow af hakket kød, herunder opbevaring af råvarer i kølerum, grov partering af råvarer, opbevaring af småkød i salgsmontre, hakning af råvarer i kødhakker på kundens anmodning, pakning og emballering, udlevering til kunde eller opbevaring i køledisk efter hakning. Ingen anmærkninger. Kontrolleret at hakket kød højst har 24 timers holdbarhed. Ingen anmærkninger. Kontrolleret procedure for sikring mod bakterievækst i hakker, herunder at hakker er forsynet med køl, eller at hakkehus sættes i kølerum når den ikke anvendes. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret procedure for rengøring og desinfektion af kødhakker og hakkehus, samt opbevaring af rengjort udstyr. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for mikrobiologiske kriterier, herunder salmonella. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

50 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift