

Kontrolrapport



Virksomhed **GELSTEDSLAGTEREN ApS**

Adresse Søndergade 45

Postnr./By 5591 Gelsted

CVR-nr. 36396423

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

28-10-2020



Tidligere kontrol

Dato 07-08-2020	
Dato 09-12-2019	
Dato 08-08-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Kontrolleret at virksomheden har gode arbejdsgange der sikre at råvarer og færdigvarer beskyttes mod kontaminering under opbevaring, tilvirkning og salg. Kontrolleret at råvarer opbevares ved korrekte temperaturer og at kølekæden ikke brydes. Kontrolleret procedurer for hakning af kød herunder mellemliggende rengøring af hakker.

Kontrolleret at hakket kød opbevares ved højst 5 grader C.

Fødevarestyrelsen har d. 15.10.2020 udtaget 5 prøver for analyse af hakket svinekød. Grænseværdien for Salmonella er overskredet i 1 prøver i hakket svinekød.

Kontrolleret, at virksomheden har foretaget korrigerende handlinger i form af varmebehandling. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøringsprocedurer samt desinfektionsprocedurer med godkendt desinfektionsmiddel af hakker samt udstyr. Kontrolleret at rengjort udstyr samt kar/kødkasser opbevares på en måde, så kontaminering forebygges.

Virksomhedens egenkontrol: Virksomhedens egenkontrol:

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er i virksomhedens risikoanalyse vurderet mikrobiologiske risici.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

