

Kontrolrapport

Virksomhed **SLAGTEREN I HØRNING**

Adresse Nørre Alle 21

Postnr./By 8362 Hørning

CVR-nr. 25728181

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.	1
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	
11-11-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 17-06-2020	
Dato 29-10-2019	
Dato 25-07-2019	
Tilsætningsstoffer m.v.	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret mundtlige procedure fra modtagelse af kød, opretholdelse af kølekæde, adskillelse under opbevaring, arbejdsgange i forhold til hakning af forskellige kødtyper, pakning samt fastsættelse af holdbarhed, målt temperatur i kølerum og butiksmontre, ingen anmærkninger. Virksomheden giver deres hakket kød max. 24 timers holdbarhed. Der hakkes under 2 tons kød om ugen. Virksomheden hakker hovedsageligt kød på bestilling og dette pakkes i papir/pose og sælges til kunden straks. Der er køl på disse hakkemaskiner, der anvendes løbende. Der hakkes ligeledes kød til medister som også gives en max. holdbarhed på 24 timer.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af lokaler, hvor der hakkes kød. Gennemgået procedure for rengøring og desinfektion af hakkemaskiner og produktionsområdet omkring, ingen anmærkninger. Hakkemaskinerne var i brug under tilsyn, så rengøring af hakkemaskiner er ikke kontrolleret.

Kontrolleret renholdelse af tilvirkningsområde og salgsmontre i butik, produktionslokaler og opvaskemaskine, ingen anmærkninger. Vejledt om øget fokus på renholdelse af ventilationsrist i kølerum med uemballerede fødevarer.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret uden anmærkninger:

