

Kontrolrapport

Virksomhed **Det Ville Slagtehus, Butik**

Adresse Kær Møllevej 95

Postnr./By 6094 Hejls

CVR-nr. 88653815

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	1
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 type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
06-11-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 19-02-2020	
Dato 03-01-2020	
Dato 27-06-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret mulighed for håndvask ved indgangen til virksomhedens produktions lokaler.

Særlig fokus på virksomhedens medarbejders hygiejne adfærd under produktionen og herunder krydssmitte i butikken.

Kontrolleret råvarer og færdigvarer er beskyttet mod kontaminering under produktion.

hygiejne under oplagring, salg af fødevarer ved selvbetjening, salatskål etc. Kontrolleret personlig hygiejne under produktion.

Kontrolleret temperatur, køle- fryserum, varmediske.

kontrolleret varmholdelse 3 timers salg af varmløst postej.

Kontrolleret adskillelse mellem fersk kød og tilberedte fødevarer (under opbevaring, produktion). Spurgte ind til butikkens affald.

Følgende er konstateret: Kondens på en fordampner på væggen i opskæring (ingen fødevarer under den) -Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om kondens i virksomheden.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler.

Det indskræpes, at lokaler og udstyr, hvor der findes fødevarer,

