

# Kontrolrapport



Virksomhed **Hornsyld Slagterforretning aps**

Adresse Apotekerbakken 24

Postnr./By 8783 Hornsyld

CVR-nr. 37289353

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"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>10-11-2020</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 22-06-2020	
Dato 13-11-2019	
Dato 29-10-2019	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Kontrolbesøget sker i forbindelse med kontrolkampagnen hygiejnisk kvalitet af hakket kød.

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

Kontrolleret virksomhedens procedurer for produktion af hakket kød herunder opbevaring af råvarer, håndtering ifm. med hakning, opbevaring i køleenheder i butikken. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer for rengøring og desinfektion af kødhakker og udstyr samt virksomhedens arbejdsgange for anvendelse af forskellige desinfektionsmidler. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: risikoanalyse Virksomhedens risikoanalyse ifm. vurdering af mikrobiologiske risici herunder specifik vurdering af Salmonella. Kontrolleret virksomhedens skriftlige procedurer for produktion af hakket kød, herunder krav til leverandører for overholdelse af mikrobiologiske kriterier samt vurdering af råvarer.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 10 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift