

Kontrolrapport

Virksomhed **Slagter Anders**

Adresse Bygaden 45

Postnr./By 4070 Kirke Hyllinge

CVR-nr. 31461014

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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	
03-12-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 04-12-2019	
Dato 02-10-2019	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 21-08-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer under produktion, herunder opbevaringstemperatur, tildækning og adskillelse samt faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Ingen anmærkninger. Virksomheden har redegjort for procedurer ved nedkøling.

Kontrolleret virksomhedens procedurer for hakning af diverse varianter kød. Virksomheden har redegjort for flow fra modtagelse af kød, hakning, pakning, holdbarhed og salg af hakket kød. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: Gilv i produktion fremstår med mørkebelægninger.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for regler for renholdelse af lokaler i fødevarevirksomheder.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af udstyr imellem og efter hakning. Konkret vejledt om desinfektion.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Virksomheden har mundtligt redegjort for vedligeholdelse af dør til røgovn og ødelagte vægfliser. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation af temperaturkontrol ved varemodtagelse,

Kontrolrapport

Virksomhed **Slagter Anders**

Adresse Bygaden 45

Postnr./By 4070 Kirke Hyllinge

CVR-nr. 31461014

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

opbevaring, varmebehandling og nedkøling fra januar 2020 til d.d. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret at virksomhedens risikoanalyse vedr. hakning af kød indeholder styrende foranstaltninger for patogenecmikroorganismer. Ingen anmærkninger

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Generelt vejledt om regler for mærkning af færdigpakkede fødevarer.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Virksomhedens risikoplysninger er opdaterede.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

03-12-2020

Dato