

Kontrolrapport

Virksomhed **Slagter Suhr**

Adresse Lystoftevej 52

Postnr./By 2800 Kongens Lyngby

CVR-nr. 28857047

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	
08-12-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 03-12-2020	
Dato 03-08-2020	
Dato 20-05-2020	
Virksomhedens egenkontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har gode arbejdsgange, der sikrer at råvarer og færdigvarer beskyttes mod kontaminering under opbevaring, tilvirkning og distribution. At råvarer og ingredienser ikke opbevares ved temperaturer, der kan medføre sundhedsfare.

Kødhakkeren bliver rengjort hvergang og om sommeren bliver den kørt i kølerummet.

Som en del af kontrollkampagnen "Mikrobiologisk kvalitet af hakket kød", er der forud for kontrolbesøget udtaget prøver af hakket kød. Analyseresultaterne bliver vurderet sammen med dagens observationer i virksomheden, og indgår i resultaterne af kampagnekontrollen.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring af udstyr mv. som kommer i kontakt med fødevarer.

Kontrolleret procedure for at virksomheden har gode arbejdsgange for rengøring og desinfektion af udstyr og lokaler. Kontrollerer f.eks. at virksomheden kan demonstrere adskillelse og rengøring af kødhakker, hakkehus, snegl, kniv og hulskive herunder at redskaber og alt udstyr og tilbehør, som kommer i kontakt med fødevarer er ordentligt rengjort samt at rengjort udstyr efterfølgende opbevares på en måde, så kontaminering forebygges.

Kontrolrapport

Virksomhed **Slagter Suhr**

Adresse Lystoftevej 52

Postnr./By 2800 Kongens Lyngby

CVR-nr. 28857047

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret at virksomheden har udarbejdet en skriftlig risikoanalyse baseret på HACCP- principperne som omfatter salmonella og E. coli. Procedurer for foranstaltninger hvis der er fundet salmonella i hakket kød fra virksomheden. Ingen anmærkninger.