

Kontrolrapport



Virksomhed **Sydhavnsslagteren ApS**

Adresse **Borgbjergsvej 23-25**

Postnr./By **2450 København SV**

CVR-nr. **37490296**

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

Denne kontrol, dato	
25-02-2021	
Tidligere kontrol	
Dato 08-09-2020	
Dato 04-11-2019	
Dato 28-02-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder, tildækning og adskillelse af fødevarer samt opbevaringstemperatur. Virksomhed oplyser at mad på bestilling opbevares på køl indtil aftalt tidspunkt for afhentning, derefter opbevares det på hyldeplads i salgsområde. Varmebehandlet flæsketeg og frikadeller opbevaret udenfor køl sælges indenfor tre timer. Vejledt virksomhed om at få sat en dørlukker i døren til toilettet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Bordoverflader, gulv, vægge, loft samt skærebæret i salgsområde. fryse- og køleenheder indvendigt.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af dør til baggård. Virksomhed har fået opsat nyt køleanlæg i kølerum samt nyt gulv i salgsområde.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater stikprøvevis for perioden siden sidste tilsyn 2020 til dags dato for varemottagelse, opbevaring, varmebehandling samt nedkøling. Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

