

# Kontrolrapport

Virksomhed **Slagter Suhr**

Adresse Lystoftevej 52

Postnr./By 2800 Kongens Lyngby

CVR-nr. 28857047

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 2        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            |          |
| Godkendelser m.v.                  | 1        |
| Særlige mærkningsordninger         |          |
| Varestandarder                     | 1        |
| 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      |  |
| <b>13-04-2021</b>        |  |
| <b>Tidligere kontrol</b> |  |
| Dato 08-12-2020          |  |
| Dato 03-12-2020          |  |
| Dato 03-08-2020          |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringens temperatur på køleenheder i butik og i kølerum samt adskillelse og mærkningen på fødevarer. Kontrolleret faciliteter til god hånd hygiejne, adskillelse og mærkningen på fødevarer på køl.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af redskaber og udstyr.

Det indskærpes, at alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: Lynhakker fremstår i skål med vand fra dagen før, kanter på låg fremstår med indtørret kødrester. Bund i pølsestopper er ikke rengjort, der er i pakninger gammelt kød. I bund i vacuummaskine er der snavset. Klinge er ikke tager af ved rengøring, der sidder indtørret kød på klinge. Komfur fremstår med spild madrester fra dagen før. Kant på vægt fremstår med rug belægninger.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det kan vi godt se, vi gør bedre rent.

Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gulv i butik og køleenheder i butik.

