

Kontrolrapport

Virksomhed **Irma Nærum slagter**

Adresse **Nærumvænge Torv 1**

Postnr./By **2850 Nærum**

CVR-nr. **26259495**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
01-07-2021	
Tidligere kontrol	
Dato 05-05-2021	
Dato 02-03-2021	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 19-10-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Temperatur ved opbevaring.

Bødeforelæg 22.500 kr. er fremsendt.

Følgende er konstateret: pate færdig tilberedte frikadeller samt kylling, blev målt til 8,3 grader med indstiktermometer samt bliver opbevaringstemperaturen målt 7.9grader, i en anden kølemontre med fersk grillpølser var opbevaringstemperaturen 8,3 grader og grillpølser blev målt med indstiktermomter til 10,2grader. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det kan jeg godt se, vi må blive bedre til at holde øje med kølemontrerne, vi kassere det hele med det samme.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: slagterafdeling herunder indvendigigt i kølerum og div. maskiner

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varermodtagelse, opbevaring, opvarmning, nedkøling samt fejlrapporter fra januar 2021 til dags dato.

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