

Kontrolrapport



Virksomhed **Den Gode Slagter**

Adresse **Torvet 6**

Postnr./By **5900 Rudkøbing**

CVR-nr. **38850482**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
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.	1
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

01-07-2021



Tidligere kontrol

Dato	29-09-2020	
Dato	31-10-2019	
Dato	08-03-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndvask med sæbe og engangsftørring, stikprøvevis temperaturkontrol i kølerum, kølediske og fryseri i butik, kontrolleret opbevaring og adskillelse af fødevarer med kølekrav.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Varmt køkken, personalerum, krydderirum og butik, herunder døre og vinduer er tillukkede. Kontrolleret vedligeholdelse af pålægsmaskine og kølediske i butik.

Kontrolleret: Vedligeholdelse af lokaler.

Følgende er konstateret: I varmt køkken i loft inde i emfang ses begyndende afskalning af maling, samt i pølsemagerie er væg med rå puds.

Virksomheden oplyser at væggen er nyrepereret og at den skal males, samt at loftet inde i emfang er med i vedligeholdelsesplan.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Den Gode Slagter**

Adresse Torvet 6

Postnr./By 5900 Rudkøbing

CVR-nr. 38850482

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

nedkøling fra januar 2021 og frem til dags dato.

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel. Konkret vejledt om løsningsforslag til f.eks at få ingrediensliste ved modtagelse af uemballerede varer, fra eks. bager.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Generelt vejledt om regler for 1/3 dels regler ved levering af animalske fødevarer til andre fødevarevirksomheder.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten, herunder folie, poser og salatbakker.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

01-07-2021

Dato