

Kontrolrapport



Virksomhed **Knud Erik Smærup**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Adresse **Gørdingvej 1**

Postnr./By **7570 Vemb**

CVR-nr. Aut.nr.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer:

Kontrolleret opbevaring af udstyr, der anvendes til slagtninger.

Gennemgået procedurer for anvendelse skoldvand. Der medtages ikke skoldvand efter brug på ejendommen. Ingen bemærkninger hertil.

Hygiejne: Rengøring:

Kontrolleret rengøringsstandard af udstyr, der anvendes til slagtninger. Ingen bemærkninger hertil.

Hygiejne: Vedligeholdelse:

Kontrolleret vedligeholdelsesstandard af udstyr, der anvendes til slagtning. Ingen bemærkninger hertil.

Virksomhedens egenkontrol:

Virksomheden oplyser, at der kun er slagtet et kreatur i april 2016 og ingen i 2017. Ingen bemærkninger hertil.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget
	Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr. Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se www.findsmiley.dk

Kontroltype og -aktivitet

- | | |
|---|--|
| ☒ Ordinær kontrol | ☐ Kontrolkampagne |
| ☐ Ekstra kontrol | ☐ Kædekontrol |
| ☐ Anden kontrol | |



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

07-02-2018

Dato

30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk