

Kontrolrapport



Virksomhed **Sæby Gårdslagteri I/S**

Detail
Adresse **Ålborgvej 108**
Postnr./By **9300 Sæby**
CVR-nr. **36590696**

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

Denne kontrol, dato	31-10-2019	
Tidligere kontrol		
Dato	22-11-2018	
Dato	01-12-2017	
Dato	11-08-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret unde anmærkninger: Kontrolleret virksomhedens procedurer under produktion af rullepølse med hensyn til opbevaring af råvare, håndtering under produktion og kogning, nedkøling og efter følgende pakning samt opbevaring i kølerum og salgsdisk. Vejledt om risiko for vækst af Listeria bl.a. kan den vokse under 5 grader og i vakuumpakket produkter. Under tilsynet blev virksomheden vejledt om "Alt om Listeria" på FVST's hjemmeside samt faktablad om fokus på Listeria udleveret. Set dokumentation for at anvendte desinfektionsmidler er godkendte.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret opbevaringstemperatur i køleskabe i slagsafsnit og i det varme køkken.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd ved personlig hygiejne, herunder hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejds gange for rengøring af overflader der kommer i berøring med fødevarer. Rengøringen og desinfektion foregår i 2 adskilte arbejds gange. Vejledt om skift mellem 2

