

Kontrolrapport



Virksomhed **Alhoda Slagter**

Adresse **Nørrebrogade 223**

Postnr./By **2200 København N**

CVR-nr. **32567703**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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, 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	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

14-09-2020



Tidligere kontrol

Dato	03-12-2018	
Dato	09-11-2018	
Dato	15-01-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Dette kontrolbesøg sker på baggrund af en kampagne om hygiejnisk kvalitet af hakket kød.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af køl i kølerum og salgsdiske. Procedurer for hakning herunder markering af dyrekroppe i batch.

Priocedurer for opbevaring af hakkehoved i kølerum mellem hakninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for renholdelse og desinfektion af hakker og skæreborde.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for hakning af kød, herunder hensyntagen til salmonella og listeria.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk