

Kontrolrapport

Virksomhed **Slagter Byskov v/Thomas**

Laulund Byskov

Adresse **Adelgade 59**

Postnr./By **8660 Skanderborg**

CVR-nr. **29579474**

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	☒ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

11-11-2020



Tidligere kontrol

Dato	03-09-2020	
Dato	19-05-2020	
Dato	02-03-2020	
Hygiejne: Rengøring		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret mundtlige procedure fra modtagelse af kød, opretholdelse af kølekæde, adskillelse under opbevaring, arbejdsgange i forhold til hakning af forskellige kødtyper, pakning samt fastsættelse af holdbarhed, målt temperatur i kølerum og butiksmontre, ingen anmærkninger. Virksomheden giver deres hakket kød max. 24 timers holdbarhed. Der hakkes under 2 tons kød om ugen. Virksomheden hakker kød både så det er salgsklar i kølemontre og på bestilling. Det hakkede kød pakkes i papir/pose. Der er køl på disse hakkemaskiner, der anvendes løbende.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af lokaler, hvor der hakkes kød. Gennemgået procedure for rengøring og desinfektion af de dele af hakkemaskinerne som vaskes i opvaskemaskine samt produktionsområdet, hvor der håndteres hakket kød. Hakkemaskinerne var i brug under tilsyn, så rengøring af hakkemaskiner er ikke kontrolleret. Vejledt om at virksomheden undersøger om det rengøringsmiddel de anvender på de dele af hakkemaskinerne der ikke kan vaskes i opvaskemaskine virker desinficerende.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse med henblik på mikrobiologiske risici herunder risiko for salmonella og E.coli.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk