

Kontrolrapport



Virksomhed **Slagter Steen**

Adresse **Jernbane Allé 25**

Postnr./By **2720 Vanløse**

CVR-nr. **26596459**

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

05-11-2020



Tidligere kontrol

Dato	04-09-2019	
Dato	10-04-2019	
Dato	26-07-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Gennemgået procedurer for produktion af hakket kød inkl. håndtering af rå kød inden hakning, anvendelse af kasser til hakket kød og procedure for opbevaring af hakket kød. Kontrolleret adskillelse ved opbevaring og hakning samt sikring af temperatur i forbindelse med produktion. Procedure for sikring af at der anvendes friske råvarer. Procedure for sikring af at kølekæden ikke brydes. Kontrolleret procedure for personlig hygiejne herunder faciliteter for hygiejnisk håndvask og aftørring af hænder. Ingen anmærkninger

Som en del af kontrolkampagnen "Mikrobiologisk kvalitet af hakket kød", er der forud for kontrolbesøget udtaget prøver af hakket kød. Analyseresultaterne bliver vurderet sammen med dagens observationer i virksomheden, og indgår i resultaterne af kampagnekontrollen.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Kødhakker, opskæringslokale, diverse kølebokse og i butik. Virksomheden har redegjort for arbejdsgange for rengøring og desinfektion af udstyr og overflader som har direkte produktberøring i forbindelse med hakning af kød.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse: At virksomheden



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

Kontrolrapport

Virksomhed **Slagter Steen**

Adresse Jernbane Allé 25

Postnr./By 2720 Vanløse

CVR-nr. 26596459

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

har udarbejdet risikoanalyse baseret på HACCP principperne, at virksomheden har vurderet mikrobiologiske risici, i forbindelse med hakning af kød, at virksomheden har en specifik vurdering af Salmonella i hakket kød. Kontrolleret virksomhedens dokumentation af varemottagelse og opbevaringstemperaturer for perioden juli til d.d. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

05-11-2020

Dato