

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Slagteren og Kokken i Gistrup**

v/Claus Jensen

Adresse **Nøvlingvej 21**

Postnr./By **9260 Gistrup**

CVR-nr. **17727389**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

17-05-2023



Tidligere kontrol

Dato	29-06-2022	
Dato	23-06-2022	
Dato	24-03-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for håndtering, adskillelse og opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost, samt målt opbevaringstemperatur i køle/fryserum og salgsmontre. Der er sæbe og aftørningspapir ved håndvaske

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: butiksløkkale, salgsdiske, opskæringslokale, kølerum, fryser, kogerum, krydderirum, køkken og opvask.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: butiksløkkale, salgsdiske, opskæringslokale, kølerum, fryser, kogerum, krydderirum, køkken og opvask..

Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: butik og produktionslokaler. Kontrolleret at døre og vinduer er tætsluttende og lukket, ude arealer langs bygning er friholdt for bevoksning og ansamlinger, samt containere til affaldshåndtering er lukkede og tætsluttende.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for temperaturkontrol ved modtagelse, opbevaring og opvarmning for perioden september 2022 til dags dato..

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time 20 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Slagteren og Kokken i Gistrup

v/Claus Jensen

Adresse Nøvlingvej 21

Postnr./By 9260 Gistrup

CVR-nr. 17727389

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varmebehandling og nedkøling.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

17-05-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk