

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Slagter Lundgaard**

Adresse **Ida Tesdorpsvej 8**

Postnr./By **3050 Humlebæk**

CVR-nr. **38484133**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	1
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	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

13-10-2023



Tidligere kontrol

Dato	03-07-2023	
Dato	03-03-2023	
Dato	23-09-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Udleveret flyer om Smileyændringer i 2023.

Vejledt om ophængning af nyt smileymærke.

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Virksomheden har fået gennemgået klagen og virksomheden er oplyst at, klager er anonym. Klagen er ikke berettiget.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur, adskillelse af fødevarer samt Faciliteter til hygiejnisk håndvask herunder, koldt og varmt rindende vand samt sæbe og aftørningspapir i produktionslokale og pølsefremstilling i kældere.

Kontrolleret: Virksomhedens indretning og forhold omkring placering af toilet herunder, koldt og varmt rindende vand samt sæbe og aftørningspapir.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret renholdelse af butiksområde, vægge og loft i produktionsområde, pølsefremstilling i kældere, køle og fryserum samt udstyr herunder hakkekødmaskiner, lynhakker og båndsav. Kontrolleret rengøring af virksomhedens

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 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 **Slagter Lundgaard**

Adresse **Ida Tesdorfsvej 8**

Postnr./By **3050 Humlebæk**

CVR-nr. **38484133**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

personale toilet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: vedligeholdelse af åben kølemontre i betjeningsområde samt Vedligeholdelse af kølemøbler herunder kontrolleret for rust, afskalninger og at gummilister er hele.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for modtagerkontrol af kølevarer, temperaturkontrol af køleindretninger, opvarmning og nedkøling for de sidste 3 måneder.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevist kontrolleret færdig pakket frostvarer og røgvarer for holdbarhedsangivelse herunder at dato for "bedst før" eller "sidste anvendelsesdato" ikke er overskredet.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret korrekt cvr- og p- nummer via. <<http://www.cvr.dk>> og via kassebon: Ingen anmærkninger.

Varestandarder: Kontrolleret varestandarder på handelsnormer på fersk fjerkræ. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

13-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift