

Kontrolrapport



Virksomhed **SLAGTER LUND APS**

Adresse Jægersborg Alle 37

Postnr./By 2920 Charlottenlund

CVR-nr. 89518415

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
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

30-09-2019



Tidligere kontrol

Dato	07-03-2019	
Dato	22-11-2018	
Dato	21-11-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mundtligt gennemgået virksomhedens procedurer for opvarmning, nedkøling og opbevaring af kamsteg. Virksomheden oplyser at kamstegen ikke varmholdes, men opvarmes til min. 75 °C, nedkøles til under 10 °C inden for 3 timer og opbevares herefter ved højst 5 °C i kølemontre i forretningen. Virksomhedens nedskrevne procedurer i egenkontrolprogrammet understøtter dette. Der er foretaget temperaturkontrol af kamstegen i kølemontren. Virksomheden oplyser at der også tilberedes en ribbensteg, som varmholdes på varmeplade i forretningen, men at denne ikke anvendes til skiveskåret pålæg. Ud fra virksomhedens eget udsagn er det muligt at 3 timers reglen for ribbensteg ikke overholdes om lørdagen, da der er exceptionelt travlt. Vejledt konkret om løsningsmuligheder for tilpasning af virksomhedens procedurer for varmholdelse, således at 3 timers reglen overholdes.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og egenkontrolprogram, herunder dokumentation for temperaturtagning i fryse- og køleinventar, opvarmning, varmholdelse og nedkøling, samt varemodtagelse for perioden 01-01-19 til dags dato.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

40 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk