

Kontrolrapport



Virksomhed **Sydhavnsslagteren ApS**

Adresse **Borgbjergsvej 23-25**

Postnr./By **2450 København SV**

CVR-nr. **37490296**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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

04-11-2019



Tidligere kontrol

Dato	28-02-2019	
Dato	01-11-2018	
Dato	13-06-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Der er på kontrolbesøget foretaget 10 miljø prøver for listeria.

Udleveret og gennemgået faktaark om Listeria.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende

personlig hygiejne, herunder hygiejniske håndvaskeprocedurer

og håndvaskeforhold. Kontrolleret virksomhedens procedurer

for hygiejnisk produktions flow/adskillelse af aktiviteter og

gennemgået alle procestrin for produktion af skinkesalat og

rullepølse(kun på bestilling) i

forhold til kontaminering med listeria. Virksomheden oplyser at

skinkesalater er solgt indefor 2-3 dage. Godkendelse af

anvendte desinfektionsmidler.

Følgende er konstateret: Afløb til håndvask i butik er ikke langt

nok til at komme ned i kloarke, således at der kommer vand ud

på gulvet efter håndvask.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om håndvaskeforhold samt

krydskontaningering.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Delikatesseområde herunder arbejdsboder,

produktionsområde og kølerum. Gennemgået mundlig



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Sydhavnsslagteren ApS**

Adresse **Borgbjergsvej 23-25**

Postnr./By **2450 København SV**

CVR-nr. **37490296**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

procedurer for rengøring og desinfektion af pålægsmaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler og udstyr: Almindelig vedligeholdelse i butikken samt produktionsområde. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan, set tillæg for procedure for Listeria som er nævnt som risikofaktorer.

Kontrolleret dokumentation for temperaturkontrol af køleindretninger, opvarmning og nedkøling for januar 2019 til d.d.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

04-11-2019

Dato