

Kontrolrapport



Virksomhed **Centerslagteren i Greve ApS**

Adresse **Centerholmen 4B**

Postnr./By **2670 Greve**

CVR-nr. **36019565**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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

08-10-2021



Tidligere kontrol

Dato	16-04-2021	
Dato	18-09-2020	
Dato	06-02-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer under produktion, herunder opbevaringstemperatur, tildækning og adskillelse samt faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: Virksomheden er i gang med at skære og pakke 3 slags pålæg. Arbejdsgangen er ikke tilrettelagt således, at pålæg skæres og pakkes med minimum temperaturbelastning.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Konkret vejledt om at tilpasse procedurer for skæring og pakning af pålæg således at produktion hænger sammen med hvor meget personale der er til opgaven.

Følgende er konstateret: Virksomheden har tilberedt frikadeller der placeres direkte i kølemonter i butik. Virksomheden har ikke kontrol med nedkølingsprocessen.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Virksomheden oplyser, at de vil måle temperatur på frikadeller efter 3 timer hvorefter de enten genopvarmes eller kasseres.

Vejledt generelt om at fastsætte hvilken procedure der anvendes efter endt varmebehandling.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: Virksomheden



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

2 timer

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Virksomhed **Centerslagteren i Greve ApS**

Adresse Centerholmen 4B

Postnr./By 2670 Greve

CVR-nr. 36019565

side 2 af 2

har et par beholdere på øverste hylde i kølerum der ikke er tilstrækkeligt rengjorte.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Virksomheden kasserer beholdere med indhold under kontrolbesøget.

Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af emballage.

Konkret vejledt om øget frekvens for rengøring af gulv og stikvogn med opbevaring af leverpostej i fyrser.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation af temperaturkontrol ved varemodtagelse, opbevaring, varmebehandling, og nedkøling fra januar 2021 til d.d. Ingen anmærkninger.

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

Mærkning og information: Vejledt om regler vedrørende information om allergene ingredienser, herunder at virksomheden som minimum skal skilte med, at oplysninger kan fås på forespørgsel.

Virksomheden har fremvist mappe med recepter med beskrivelse af allergene ingredienser.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Virksomhedens risikooplysninger er opdaterede.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

08-10-2021

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift