

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Slagtermester Peter Avlund**

Adresse Kirsebæralle 8

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 20166770

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.	
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

01-06-2023



Tidligere kontrol

Dato 30-03-2023	
Dato 02-03-2023	
Dato 01-12-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold i salgsområde, slagterafdeling og varmt køkken. Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Målt temperatur i kølerum og køleindretninger. Gennemgået mundtlige procedurer for krydskontaminering mellem fersk kød, spiseklarfødevarer og grønt i kølerum. Gennemgået mundtlige procedurer for fødevarer fri fra gulv. Fødevarer i kasser er placeret direkte på gulv i fryserum.

Vejledt generelt om regler for krydskontaminering

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Kølerum, fryserum, butikken med køleindretninger, disk.

Slagterafdeling med udstyr og maskiner. Opvaskemaskine.

Arbejdsborde med køleindretninger. Enkel låger er håndtag belagt med indtørret madrester.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vejledt generelt om vedligeholdelsesplan.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 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 **Slagtermester Peter Avlund**

Adresse Kirsebæralle 8

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 20166770

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning, fødevarer uden for køl, nedkøling af fødevarer.

Virksomheden skal være opmærksom på at alle køleindretninger er dokumenteret.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram og risikoanalyse ud fra virksomhedens aktiviteter. Virksomheden har elektronisk egenkontrolprogram

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

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

Fødevarestyrelsen

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

01-06-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk