

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Slagter Broe**

Adresse **Gentoftegade 56**

Postnr./By **2820 Gentofte**

CVR-nr. **31708710**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

22-06-2023



Tidligere kontrol

Dato	29-06-2021	
Dato	20-10-2020	
Dato	19-09-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Temperatur ved opbevaring.

Det indskræpes, at varmebehandlede, nedkølede og letfordærlige fødevarer skal opbevares ved højst 5 °C.

Følgende er konstateret: Virksomheden har et kølerum ved produktionskøkken hvor lufttemperaturen er målt til 10,2°C i kølerummet er der fuldt op med varmebehandlede, nedkølede og letfordærlige fødevarer, der er stegt kød, pålæg saucer mv. Kølerummet er fuldt helt op med fødevarer. I

udsalgsvindue i butik er der en køledisk, hvor der fx. er røget laks, færdig tilberedt mad mv. lufttemperaturen er målt til 9,2°C I butik disk hvor der er opbevaret pålæg er lufttemperaturen er målt til 10,0°C

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi vurderer alle varer i forhold til produktion, og kassere fødevarerne.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringens temperatur i kølerum hvor der opbevares fersk kød, faciliteter til god hånd hygiejne i produktionskøkken og butik, adskillelse og mærkningen på fødevarer på køl. Hensigtsmæssig placering af kølemøbler. Adskillelse mellem grønt og kød samt tilberedt og rå.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 24 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 Broe**

Adresse Gentoftegade 56

Postnr./By 2820 Gentofte

CVR-nr. 31708710

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler: Produktionslokale, butikslokale, kølerum samt inventar. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: vedligeholdelse af åben kølemontre i betjeningsområde samt 2 kølerum og køleskuffer i delikatesseområde.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og skriftlige procedure på modtagerkontrol af kølevarer, temperaturkontrol af køleindretninger og opvarmning. Set dokumentation på modtagerkontrol af kølevarer, temperaturkontrol af køleindretninger og opvarmning for de sidste 3 måneder. Kontrolleret virksomhedens Indstiks termometer.

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Kontrolleret leverposteg og frikadeller for information om allergene ingredienser.

Fødevarestyrelsen

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

22-06-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift