

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	1
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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

06-10-2023



Tidligere kontrol

Dato 01-06-2023	
Dato 30-03-2023	
Dato 02-03-2023	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Udleveret flyer om Smileyændringer i 2023.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold i køkken, salgsområde og varmt køkken. Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Målt temperatur i kølerum og kølediske. Gennemgået mundtlige procedurer for adskillelse mellem fødevaregrupper. Gennemgået kølerum med saltlage, virksomheden oplyser at de anvender en opskrift på lagen.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: Flere hylder i butik kølerum, trænger til rengøring pga. sorte belægninger. Virksomheden oplyser at de straks få gjort hylderne rene. Enkel steder i loftet i salt kølerum med saltlage, trænger til rengøring. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for rengøring

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af

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

følgende lokaler/udstyr: Køkken med arbejdsdiske, Stort kølerum /frostrum. Salgsområde med kølediske, overflader, Slagerafdeling med båndsav/hakker mv. Opvaskemaskine og arbejdsområde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Nye arbejdsborde med og uden køl, opvaskefaciliteter med arbejdsborde, Kølerum med reoler, salgsområde med kølediske.

Butik kølerum er der enkel rustbelægninger, saltmaskine er der enkel steder rustbelægninger, Beskytterplastik trænger til udskiftning pga. rust mv. Vejledt om at vedligeholdelsesplan

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

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

06-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk