

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Mesterslagteren**

Adresse Hasseris Bymidte 25

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 34604827

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

07-11-2023



Tidligere kontrol

Dato 14-08-2023	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 07-10-2022	
Dato 07-03-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer, herunder beskyttelse af fødevarer i mod kontaminering af fødevarer på køl, virksomhed opbevarer under dette tilsyn et overdækket saltkar i kølerum med rust og kondens i loft, virksomhed oplyser at saltkar bliver trukket ud af kølerum når det skal bruges og at låg bliver rengjort inden det tages af. Virksomhed oplyser at der er bestilt nyt kølerum og dette er under tilsynet bekræftet telefonisk af leverandør. Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: temperatur i kølemontre i butik, hvori der opbevares ferske kødprodukter. Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: kølerum med saltkar. Virksomhed har siden forrige kontrolbesøg rengjort lokale for skimmellignende vækst på væg og kølerist.

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

15 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk