

Kontrolrapport



Virksomhed **SLAGTER LUND APS**

Adresse Jægersborg Alle 37

Postnr./By 2920 Charlottenlund

CVR-nr. 89518415

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

Elite Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
07-03-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 22-11-2018	
Dato 21-11-2017	
Dato 09-06-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur, tildækning og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering af inventar Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: butiks lokale, produktions lokale, opbevaringens lokale samt frost enhed.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan.

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

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Entrecote fra USA.

Ingen anmærkninger.

Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer for lagesaltning af kødprodukter med anvendelse nitrit. Virksomheden er vejledt i brug af antioxidant som ascorbat til saltlage på mellem 300-400 mg / kg kød få at mindske dannelsen af nitrosaminer

Virksomheden ønsker ikke kontraprøve



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen