

Kontrolrapport



Virksomhed **Slagter Lund ApS**

Torvehal 1, Stade G2 og H2

Adresse Rømersgade 18

Postnr./By 1362 København K

CVR-nr. 89518415

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

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

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

Denne kontrol, dato

07-09-2021



Tidligere kontrol

Dato 02-12-2020	
Dato 20-11-2019	
Dato 07-09-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens opbevaring og hygiejnisk adskillelse af fødevarer, samt procedurer for varmbehandling og nedkøling samt faciliteter til hygiejnisk håndvaskning. Ingen anmærkninger. Generelt vejledt om tidsstyring af leverpostej og frikadeller uden for køl.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring og vedligeholdelse af gulve, vægge, borde og inventar i lokaler hvor der opbevares og håndteres fødevarer. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af varemottagelse, køleopbevaring fra sidste besøg til d.d.

Konkret vejledt om udførelse af opvarmning og nedkølings-dokumentation, der ikke var udført siden sidste kontrol. Forholdet er vurderet bagatelagtigt under de nuværende forudsætninger.

Mærkning og information: Kontrolleret virksomhedens sporbarheds-system for okse- og kalvekød samt procedurer for eventuel tilbagetrækning uden anmærkninger.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret obligatorisk mærkning af okse/kalvekød uden anmærkninger bl.a. amerikansk cote de beef. Generelt vejledt om OMO-regler.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

50 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift