

Virksomhed **Østerport Slagter I/S**Adresse **Østergade 7**Postnr./By **7430 Ikast**CVR-nr. **31759641**

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

- Ordinær kontrol     Kontrolkampagne
- Ekstra kontrol
- Anden kontrol

Denne kontrol, dato

**11-02-2016**

### Tidligere kontrol

Dato	17-11-2015	
Dato	20-05-2015	
Dato	05-11-2014	

### Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring af saltlage og om saltlagen genanvendes (spdes), ok. Der er vejledt om opbevaring af saltlage i kølerummet, ok.

Kontrolleret procedurer ved opbevaring i diverse kølerum, ok.

Der er konstateret enkelte afvigelse hvor gryder og spande ikke er holdt fri af gulvet og hvor beskyttelse af overfladen ikke er tilstrækkelig. Ansvarlig vil udbedre med det samme, ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret døre og gummipakninger på kølerum og fryserum, ok. Vejledt om tilstrækkelig rengøring ved brug af børste eller svamp i disse svært tilgængelige kroge.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret flise kant ved yderdør, som er beskrevet på sidste kontrolrapport. Denne vil ikke istandsat. Ansvarlig oplyser at der er planlagt reovering af hele forgangen foran rygeovnen og dermed også gulvet og den omtalte kant. Dette udføres i foråret 2016, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens egenkontrol procedurer for brug af nitrit, ok. Kontrolleret dokumentation for kontrol af varemottagelse, opbevaringstemperatur, varmebehandling og nedkøling i perioden fra november 2015 til dags dato, ok.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

2 timer

Kontrollens varighed



Virksomhed **Østerport Slagter I/S**

Adresse **Østergade 7**

Postnr./By **7430 Ikast**

CVR-nr. **31759641**

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Mærkning og information: Kontrolleret at svinekød som er færdigpakket er mærket med Opdrættet i, Slagtet i eller Opdrættet i, ingen anmærkninger.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret obligatorisk mærkning af oksekød i salgdisken (uemballeret) og salgsmøbel (færdigemballeret), ok. Der er vejledt konkret om at landenavnet skal fremgå og skal skrives helt ud på planche over de forskellige fad nr. i forhold til Født, opvokset, slagtet og opskåret i. Kontrolleret okse hakkekød på frost, ok. Der er vejledt om at sporbarhedsmærkningen skal følge produktet indtil det er sat i produktion som f.eks. ved spegepølseproduktion.

Tilsætningsstoffer m.v.: Kontrolleret virksomhedens procedurer for lagesaltning af kødprodukter med anvendelse af nitrit. Ingen anmærkninger. Virksomheden har mundtligt fremlagt fast opskrift, som er verificeret ved hjælp af digital beregningsmodel, ok. Der er konkret vejledt om at der med fordel kan anvendes ascorbater (300-400 mg /kg kød) da dette nedsætter hastigheden af dannelse af nitrosaminer. Der er udtaget prøve af svine bryst. Kontraprøve ønskes ikke. Udleveret bilag 3 fra Tilsætningsstof bekendtgørelsen vedr. vejledning om brug af nitrit og grænseværdier.