

Kontrolrapport

Virksomhed **Slagtermester Lange**

Adresse Skolegade 36

Postnr./By 7500 Holstebro

CVR-nr. 32796990

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 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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
11-06-2018		
Tidligere kontrol		
Dato	22-03-2018	
Dato	19-01-2018	
Hygiejne: Rengøring		
Dato	21-11-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring af og styring af holdbarhed på højreb og bag fjerding, ok. Målt temperatur i pålægskøler og i hakket fars samt rørt fars, ok.

Temperaturen afviger i rørt fars, som er under stegning. Vejledt om deling i mindre portioner såfremt varmebehandlingen ikke afsluttes indenfor 3 timer. Målt temperatur i svinekød der er under opskæring, ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret gulv i kølerum, generel rengøring i kød kølerum ved butikken samt orden og rengøring koloniallager, ok. Gulv i to kølerum i gården, vil inden længe kræve hovedrengøring, da der mellem skridsikker belægning er begyndende ansamling. Ansvarlig har redegjort for procedurer herfor, ok

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for tilstrækkelig rengøring og tilpasning af frekvens herfor.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret fuger ved kippande, fuger ved vindue i opvask og søjle i butikken. Søjlen i butikken er vedligeholdt siden sidste kontrolbesøg. De to andre fuger vil blive skiftet, ok. Der er fremvist dokumentation på at maler dagsdatovil komme og male yderdør ind til koloniallageret, ok.

Drøftet vedligeholdelse af brune skabs låger i butikken. Låge

Kontrolrapport

Virksomhed **Slagtermester Lange**

Adresse Skolegade 36

Postnr./By 7500 Holstebro

CVR-nr. 32796990

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

ved trin ind til kødkølerummet er fugt skadet i bunden. Ansvarlig er opmærksom.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrolprocedurer for fermentering, ok. Der er vejledt om stikprøvekontrol af tørsvind, som verifikation af skriftlige procedurer. Kontrolleret dokumentation for udførelse af varemottagelse, opbevaringstemperatur, varmebehandling og nedkøling, i perioden fra april 2018 til dags dato, ok.

Mærkning og information: Kontrolleret følgende produkter: Løgpølse information om allergene ingredienser og ingredienser generelt.

Ingen anmærkninger. Virksomheden har oplyst ud fra opskrift på krydderiblanding. Vejledt om at fremstillet fysisk mappe, i tilfælde af manglende krydderiblanding pose.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret obligatorisk mærkning på højreb og bagfjerding, der opbevares i modningsskab, ok.