

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	
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	
15-10-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 11-06-2018	
Dato 22-03-2018	
Dato 19-01-2018	
Hygiejne: Rengøring	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har kontaktet FVST. dags dato, da der har været røgudvikling i virksomhedens varme køkken. På kontroltidspunktet er skadeservice færdig med rengøring.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret varmt køkken, koldt køkken, butik samt de tilhørende kølerum, i forhold til røglugt og om fødevarerne er kontamineret hermed. I det varme køkken er der en plastbeholder med fond, som har svag røglugt, denne er kasseret. Øvrige krydderier og ingredienser, som har været i køkkenet under røgudviklingen har været i lukkede beholdere og der er ingen lugt i produkterne. I det kolde køkken har personalet kasseret alle pap smørrebrødsæsker og plast bakker, da der her var klar røgskade, ok. I butikken har der været opbevaret en del vakuum pakket pålæg og enkelte stykker vakuum pakket oksekød. Fødevarerne har været opbevaret i kølediske, der har været overdækket med flamingo eller rulle forhæng, som følge af weekend procedurer. Der er ved stikprøver ikke konstateret røglugt. Der er i lokalerne stadig svag røglugt, virksomheden udlufter og er under tilsynet igang med udførelse af ugentlig rengøring af ovn m.v.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring i koldt- varmt køkken, butik, opskæring og diverse kølerum. Loft i varmt køkken fremstår noget gult og i områder ikke tilstrækkelig

