

# 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.	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 type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

**30-04-2019**



## Tidligere kontrol

Dato 22-01-2019	
Dato 15-10-2018	
Dato 11-06-2018	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Målt temperatur ved færdigretter i butik og i køleskab i varmt køkken, ok.

Kontrolleret procedurer ved nedkøling af sauce, ok. Under tilsynet køles der i 10 liters spand, vejledt om optimering ved køling i mindre portioner. Kontrolleret håndtering af sukkerærter, der er importeret, ok. Vejledt om blanchering. Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af kølerum ved koldt køkken, kølerum for kød og varmt køkken, ok. Gulv i kølerummet er manglende rengjort, men er blevet udbedret under tilsynet, ok. Drøftet vedligeholdelse i kød kølerum, da dette vil optimere mulighed for tilstrækkelig rengøring.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret loft i pølsemageri og område over dør og fliser i kød kølerum. Loft i pølsemageri trænger til maling og evt. løsningsmulighed med stålbeklædning i kød kølerum er drøftet. Ansvarlig er opmærksom og vil overveje udbedring i sommerferien 2019, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens egenkontrolprogram i forhold til anvendelse af nitrit og mærkning af tilsætningsstoffer, ok. Kontrolleret dokumentation for kontrol af varmebehandling og nedkøling, opbevaringstemperatur og varemottagelse, i perioden fra januar 2019 til dags dato, ok.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

2 timer  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

