

# Kontrolrapport



Virksomhed **Den Gamle Slagter v/M.**

**Vangsgaard**

Adresse Vestergade 74

Postnr./By 7700 Thisted

CVR-nr. 31401224

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
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 checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>03-10-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 08-11-2018	
Dato 08-08-2017	
Dato 24-11-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i kølerum. Kontrolleret virksomhedens procedure for produktion af spiseklare produkter, med hensyn til krydsforurening, holdbarhed, opbevaring af råvare og færdigvare i kølerum. Vejledt generelt om vækst af Listeria herunder at den kan vokse under 5 grader og i vakuumpakkede produkter. Kontrolleret virksomhedens skema med maximale holdbarhedsfrister, hvor der er taget højde for Listeria i spiseklare produkter. Vejledt konkret om holdbarhedsvurdering af vakuumpakkede rullepølser. Under tilsynet blev virksomheden vejledt om "Alt om Listeria" på [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk) samt udleveret fakta blad om fokus på Listeria.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler: Kølerum, produktionslokaler, kokekar samt pålægsslicer. Virksomheden anvender godkendt desinfektionsmiddel samt rengøring og desinfektion foregår i 2 arbejdsgange. Ok. Vejledt generelt om skift mellem 2 desinfektionsmidler, da Listeria kan blive modstandsdygtig over for et middel.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Produktionslokaler og kølerum. Følgende er konstateret: Rust på beklædning i kølerum og dør samt pudset væg hvor der mangler



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

Afleveret til

3 timer  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

