

# Kontrolrapport



Virksomhed **Nordkap Slagterforretning**

Adresse Nordkap 10

Postnr./By 7500 Holstebro

CVR-nr. 25198085

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, 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>11-10-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 09-03-2018	
Dato 28-09-2017	
Dato 25-02-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret flow for fremstilling af rullepølse, herunder varemodtagelse, udskæring, saltning, tilsætning af krydderi og løg, kogning, nedkøling, vakuumpakning og salg, ok. Kontrolleret virksomhedens fastsættelse af holdbarhed 5-7 dage, men ofte kortere, ok. Virksomheden er opmærksom på forhold omkring Listeria og fødevarer med en holdbarhed på over 5 dage. Der er modtaget materiale fra Brancheforeningen og virksomheden har modtaget materiale fra FVST.

Kontrolret procedurer for røgning. Virksomheden har en udendørs røgovn, der kræver transport over gården af fødevarer til røgning. Virksomheden oplyser at denne kun anvendes i et meget begrænset omfang, ok. Kontrolleret generel adskillelse og beskyttelse af overflader af rå og spiseklare fødevarer i kølerummene og i salgsdisken. Følgende er konstateret: I færdigvarekølerum opbevares der, under kondensatoren, uafdækket kartoffelmos og brandende kærighed. I salgsdisken opbevares der tapas fad, lakseroulade og leverpostej uden tilstrækkelig adskillelse til rå fødevarer. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da der ikke er synlig kontaminering og da der er taget handling med det samme. Vejledt generelt om minimering af risiko for kontaminering.

