

Kontrolrapport

Virksomhed **Stoholm Slagter A/S**

Adresse Sct. Mathias Centret 321

Postnr./By 8800 Viborg

CVR-nr. 26564336

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	
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		
30-10-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	14-08-2019	
Dato	06-08-2019	
Dato	25-06-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: gennemgået håndtering af produkter i delikatesseafdelingen - herunder holdbarhedsvurdering efter håndtering. Gennemgået fremstilling af smørebød, tapasprodukter - herunder hummus og pesto. Virksomheden producerer ikke spiseklare produkter med holdbarhed over 5 dage, men håndtere produkter som har længere holdbarhed - virksomhedens procedurer herfor er gennemgået - adskillelse og få udpakkede produkter. Gennemgået procedurer for brug af slicer og adskillelse i produktionen - virksomheden består af flere afdelinger - opskæring, varm afdeling, delikatesse, udsalg samt bager. Kontrolleret forhold til hygiejnisk håndvask og rutiner i virksomheden og anvendelse af godkendte desinfektionsmidler, ok. Set opbevaring af serveringsudstyr og emballage i baglokale, ok.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: adskillelse mellem frugt og grønt og rå kødprodukter.

Følgende er konstateret: Råt kød ligger i umiddelbar nærhed af frugt og grønt, kødet er dækket af et plastfolie - virksomheden ændre placering for de rå kødprodukter i kølerum. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

Kontrolrapport

Virksomhed **Stoholm Slagter A/S**

Adresse Sct. Mathias Centret 321

Postnr./By 8800 Viborg

CVR-nr. 26564336

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: udsalg, delikatesse samt opskæring. Kontrolleret renholdelse af opvaskemaskiner, ok. Mundtligt gennemgået rengøring af slicer, ok. Kontrolleret virksomhedens anvendelse af rengøringsmidler - herunder udlæggelse af skum og overholdelse af holdetider, ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: udstyr, inventar og gulve i delikatessafdelingen, hylder og gulve i kølerum, opvaskeafdeling -vægge og gulve, ok.

Kontrolleret: frostrum og skæreplader i opskæringsområde.

Følgende er konstateret: der er rim og isdannelse i loftet og på hylder i frostrummet og skæreplader fremstår med dybe riller. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for perioden siden den seneste kontrol til dags dato for varemottagelse, opvarmning og nedkøling, ok. Virksomhedens risikoanalyse tager højde for listeria.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

30-10-2019

Dato