

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

Denne kontrol, dato	
<b>18-02-2020</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 30-10-2019	
Dato 14-08-2019	
Dato 06-08-2019	
Hygiejne: Rengøring	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Opbevaring af råvarer og færdigvarer i

salgskøler i butik, kølerum samt kold jomfrue i

smørrebrødsafdelingen. Virksomhedens indehaver har

mundligt redegjort for procedurer for fremstilling af

færdigretter. Ingen anmærkninger. Set at der er mulighed for

hygiejnisk håndvask og tørring af hænderne i

produktionsområde samt en tilgængelig vask til vask af

fødevarer. Ingen anmærkninger. Stikprøvevis kontrolleret

holdbarhed og friskhed af råvarer og færdigvarer. Ingen

anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af produktionsområde,

smørrebrødsafdeling, koldjomfrue, kølerum, salatbar samt

salgsområde med tilhørende salgsdisk. Gennemgået rutiner for

rengøring af inventar i salgsområde samt øvrige kølefaciliteter.

Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af

egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaring,

varemodtagelse samt opvarmning/nedkøling fra forrige

kontrolbesøg til d.d.



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed