

# Kontrolrapport



Virksomhed Østerport Slagter I/S

Adresse Østergade 7

Postnr./By 7430 Ikast

CVR-nr. 31759641

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	
<b>02-09-2020</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 19-05-2020	
Dato 30-09-2019	
Dato 09-07-2018	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaringstemperatur i kølerum ved 0,7 °c og i køledisk med hakket kød til 5,4 °c og 5,0 °c ved tatar.

Virksomheden har oplyst om gode arbejdsgange som sikrer rå- og færdigvarer mod kontaminering under opbevaring, hakning og salg i butikken, Ok. Virksomheden har fortalt om rengøringsprocedurer af kødhakker mellem hakninger, når kødhakker anvendes flere gange om dagen. Virksomheden oplyser, at fremstilling og emballering af hakket kød foregår tidsforskudt og først på dagen, inden der fremstilles varme retter i virksomheden.

Vejledt generelt om, at virksomheden kan stille krav til råvareleverandører om overholdelse af mikrobiologiske kriterier.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har oplyst om gode arbejdsgange for rengøring af kødhakker af inkl. snegl, blander, hulskiver og holder med gevind til hulskiver mellem hakninger. Virksomheden adskilte og rengjorde kødhakker under kontrolbesøget, Ok. Kontrolleret renholdelse af kødhakker inkl. snegl, hulskiver, blander og holder til hulskiver. Kontrolleret, at rengjort snegl, blander, hulskiver og holder til hulskiver



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

2 timer 25 min.

Kontrollens varighed

# Kontrolrapport

Virksomhed **Østerport Slagter I/S**

Adresse **Østergade 7**

Postnr./By **7430 Ikast**

CVR-nr. **31759641**

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

opbevares borte fra skærebord og varmt område, Ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vedligeholdelse af kølerum og varmt køkken..

Følgende er konstateret: Flere vægfliser er defekte. Virksomheden oplyser, at der vil blive kikket på manglende vedligeholdelse snarest, Ok.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om, at fødevarer virksomheder til stadighed skal være renholdte og vel vedligeholdte

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige

risikoanalyser er baseret på HACCP-principperne. Kontrolleret at der er risikoanalyser for udvælgelse af råvarer til hakket kød, for hakning af kød og for salg af hakket fersk kød indenfor 24 timer efter hakning, Ok. Kontrolleret

at mikrobiologiske risici er beskrevet i virksomhedens egenkontrolprogram, herunder fravær af salmonella, Ok

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for modtagelse af råvarer, for temperaturkontrol af køleanordninger og for temperaturkontrol ved varmebehandling og nedkøling af opvarmede spiseklare fødevarer fra sidste kontrol og til 27. august 2020.