

Kontrolrapport



Virksomhed **Slagter Storm**

Adresse Hovedgaden 37

Postnr./By 8831 Løgstrup

CVR-nr. 27327966

| 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. | 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 | |
| 08-10-2020 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 01-05-2019 | |
| Dato 07-11-2018 | |
| Dato 15-08-2018 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået virksomhedens procedure for gode arbejdsgange, der sikre at råvarer og færdigvarer beskyttes mod kontaminering under opbevaring, tilvirkning og distribution. Samt at råvarer og ingredienser opbevares ved korrekt temperatur. Indpakning og emballering sker på en måde så kontaminering undgås, Ok. Virksomheden oplyser at mængden af hakket/tilberedt kød ikke overstiger 2 ton om ugen, samt at hakket kød sælges med max 24 timers holdbarhed.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, opbevaring og håndtering af fødevarer, samt målt temperatur i køl og frost.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har gode arbejdsgange for renholdelse og desinfektion af redskaber og udstyr der kommer i kontakt med fødevarer.

Følgende er kontrolleret: Kølerum. Følgende er konstateret: Der er begyndende sorte belægnings på loftsområde.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af lokaler hvor der opbevares fødevarer.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Slagter Storm**

Adresse Hovedgaden 37

Postnr./By 8831 Løgstrup

CVR-nr. 27327966

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder varemodtagelse og opbevaring, samt at der i virksomhedens risikoanalyse er vurderet mikrobiologiske risici. Der er foranstaltninger ved fund af salmonella.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og P-numre. Vejledt virksomheden om registrering af 1/3-reglen, herunder salg til andre detailvirksomheder.