

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

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.	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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☐ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☒ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

17-08-2022



Tidligere kontrol

Dato 28-04-2022	
Dato 21-03-2022	
Hygiejne: Vedligeholdelse	
Dato 02-12-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask, opbevaring og adskillelse af fødevarer på køl og frost samt målt temperaturer i køle- og fryseenheder. Virksomheden har redegjort for procedurer for anvendelse af 3-timers rettesnor i forbindelse med hhv. produktion og salg af varmebehandlede, varmholdte fødevarer i betjeningsområde, samt i koldjomfru, hvor der opbevares fødevarer klar til at producere sandwiches.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Gulve, synlige produktbærende overflader, køleenheder i produktionen og betjeningsområdet, lagerlokale og stort fryserum.

Følgende er konstateret: I det store kølerum ses små mørke pletter på hyldeforkanter og under hylder på reolen, hvor der bl.a. opbevares hakket kød. I virksomhedens koldjomfru i betjeningsområdet, hvor der produceres sandwiches, ses små mørke pletter på gummilisterne foroven og langs siderne. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om at øge rengøringsfrekvensen i det store kølerum samt i køleenheder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Stoholm Slagter A/S**

Adresse **Sct. Mathias Centret 321**

Postnr./By **8800 Viborg**

CVR-nr. **26564336**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaring på køl og frost, opvarmning og nedkøling i perioden siden den 01.05.2022 til d.d. Virksomheden er vejledt i at tilføje fermentering af grøntsager i sin risikoanalyse, idet virksomheden oplyser, at den har denne aktivitet 1-2 gange om ugen.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

17-08-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk