

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Stoholm Slagter A/S**

Adresse **Vestergade 9**

Postnr./By **7850 Stoholm Jyll**

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

02-11-2022



Tidligere kontrol

Dato	23-09-2021	
Dato	08-10-2020	
Dato	10-12-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret: Opbevaring og adskillelse af råvarer og færdigvarer i salgsdiske og diverse kølerum, temperatur målt i kølerum og fryser, samt kontrolleret at der er faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i produktionslokaler og håndteringsområde i butikken. Gennemgået procedurer for salg af varmholdte fødevarer i butikken efter 3 timers rettesnor samt håndtering af rester. Kontrolleret håndtering af fødevarer i produktionslokaler samt ved salg i butikken.

Følgende er konstateret: Under brug af ovne er der i emfang over ovnene ansamlinger af brun vanddamp der løber ned af flisevæg og som samles i dryp fra kanter og loft i emfang. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for passende udsugning til forhindring af ansamlinger af kondens (vanddamp)

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: Renholdelse af følgende lokaler: Opskæringslokaler, pølsefærdigvarer, varm afdeling, diverse kølerum, fryser og opvaskefaciliteter.

Følgende er konstateret: Der er sorte skimmellignende belægninger på blæser i køleanlæg i grøntkøleren. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 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 Vestergade 9

Postnr./By 7850 Stoholm Jyll

CVR-nr. 26564336

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af fødevarelokaler.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for perioden august til oktober 2022 for kontrol af køleopbevaring, modtagekontrol af kølevarer, varmebehandling og nedkøling.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering. Vejledt konkret om registrering af levering af animalske fødevarer fra detail til detail (1/3-reglen), samt dokumentation for overholdelse af reglen.

Fødevarestyrelsen

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

02-11-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk