

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Slagter Lange I/S**

Adresse Skolegade 36

Postnr./By 7500 Holstebro

CVR-nr. 41124695

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

14-06-2023



Tidligere kontrol

Dato 22-05-2023	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 15-03-2023	
Dato 03-06-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden er den 22. maj 2023 orienteret om, at anmærkninger til virksomheder medfører to gebyrbelagte opfølgende kontrolbesøg.

Fødevarestyrelsen vil derfor gennemføre et ekstra kontrolbesøg i virksomheden, selvom der på dette kontrolbesøg ikke er meddelt anmærkninger.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret: Målt opbevaringstemperatur i monter for færdigretter bag disken, temperaturen afviger et par grader. Det oplyses at der netop har været montør og at denne igen vil blive rekvirer, ok. Fødevarer opbevaret i disken er fyldt ind ved 12 tiden og vil blive kasseret efter tre timer, ok.

Hygiejne: Rengøring: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kølerum for kød, modningskølerum, skabsfrysere, tørvarelager for konserver, tørvarelager for div.,

Der anvendes ikke længere gulv plastbeholdere til krydderier, det oplyses at der anvendes plastspande, som skiftes ved opfyldning, ok. Brune skabe på bagvæg i butikken og loft i pølsemergeri, er med i planlagt rengøring for dags dato, ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Fulgt op på indskærpelse fra forrige

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 **Slagter Lange I/S**

Adresse Skolegade 36

Postnr./By 7500 Holstebro

CVR-nr. 41124695

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Flisevægge i kød kølerummet samt dør til kølerummet.

Virksomheden har beklædt to vægge med stål. Drøftet det hensigtsmæssige i at beklæde øvrig vægge da rengøringen på hele glatte og vaskbare flader er lettere. Vejledt om at ende væg på tørvarelager inden længe vil trænge til vedligeholdelse.

Mærkning og information: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret holdbarhed på kødprodukter udbudt for salgsdisk i butikken. Virksomheden har redegjort for nye procedurer, der indebærer ugentlig kontrol af holdbarhedsangivelse, ok.

Der er ikke lavet opfølgning på indskærpelse omkring obligatorisk mærkning af færdigpakkede fødevarer, da ansvarlig oplyser at de skal have ekstern hjælp til ændret etiket opsætning. Der tilstræbes salg af færdigemballerede salater m.v. bag disken. Vejledt om regler for salg af denne slags og om at der kun må sælges over en salgsdag. I virksomhedens egenkontrol pkt. 11.5 fremgår gode arbejdsgange herfor.

Fødevarestyrelsen

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

14-06-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift