

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	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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

22-08-2023



Tidligere kontrol

Dato 14-06-2023



Dato 22-05-2023



Hygiejne: Håndtering af fødevarer

Dato 15-03-2023



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Målt temperatur i køledisk, langs vindue og bag salgsdisken, ingen anmærkninger.

Kontrolleret procedurer for nedkøling af hakket fars, der opbevares i kød kølerum før salg fra disk i butikken, ok. Der er vejledt om, at det kan være hensigtsmæssigt, at hakke ud i beholder i mindre lag. Målt temperatur ved opbevaring af svinekamme, ok.

Kontrolleret virksomhedens gode arbejdsgange i forhold til personlig hygiejne og særligt omkring Nora virus, ok. Udleveret fakta ark om samme.

Kontrolleret opbevaring af emballage, på tør lager i udenoms areal, ok. I forhold til minimering af risiko for kontaminering, er mulighed for placering af emballage med bunden opad og i inder plastikpose, drøftet.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret kød kølerum, modningskøleskab og tørlager, ok. Procedurer for desinfektion er fremlagt, i forhold til minimering af risiko for vækst i kanter, karme og liste, ok.

Kontrolleret brunt skab på bagvæg i butikken og loft i pølsemakeri, ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret bagvæg på tørlager, der er fortsat en del afskalninger (puds). Ansvarlig er opmærksom og vil finde løsning, indtil da vil hylder herop af holdt delvis fri,

Fødevarestyrelsen

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

1 time 20 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

ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret risikoanalyse for personlig hygiejne, ok. Noro virus er udpeget som GAG, med skriftlige procedurer, ok.

Kontrolleret risikoanalyse og egenkontrolprocedurer for opbevaringstemperatur, samt stikprøvekontrolleret dokumentation for kontrol af samme, med ugentlig frekvens, ok.

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

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Obligatorisk mærkning af færdigemballerede fødevarer på følgende produkter: Italiensk salat, peberrods salat, skinkesalat og æggestand. Produkterne er mærket med følgende obligatoriske oplysninger:

Oplysninger om ansvarlig virksomhed

varebetegnelse

mængdeangivelse

nettovægt

holdbarhedsangivelse

særlige opbevarings- og anvendelsesforskrifter.

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

Fødevarestyrelsen

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

22-08-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk