

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	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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 indskærper givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

02-11-2023



Tidligere kontrol

Dato 22-08-2023	
Dato 14-06-2023	
Dato 22-05-2023	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedurer for varmebehandling i varmt køkken. Virksomheden har fremvist og redegjort for varmebehandling til min. 75 grader, ok. Der anvendes ikke alternativ varmebehandling i form af anden kombination af tid og temperatur. Virksomheden fremstiller pulled port ved langtidsstegning, men ved 75-80 grader, ok. Kontrolleret virksomhedens procedurer for nedkøling, der nedkøles i afdelingens dobbelte køleskabe, ok. Der er redegjort for anvendte retningslinjer omkring nedkøling på max 4 timer i intervallet 65-10 grader, ok. Der er fremvist dokumentation for ugentlig nedkølingskontrol, ok. Vejledt om at fryserum kan anvendes som led i processen.

Målt temperatur i dobbelte køleskabe, ok.

Kontrolleret opbevaring af fødevarer i to kølerum og på tørlager, ok. Drøftet minimering af risiko for kontaminering af sekundær emballage på tørlager.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret at virksomhedens termometer er retvisende, ok. Der er udført krydskontrol og redegjort for kalibrering, ok.

Kontrolleret at virksomhedens lokaler og udenoms areal/affalds areal er tilstrækkelig skadedyrssikret, herunder at de to lagere for tørvarer, ok. I forrum til lager overfor gammel røgeovn, er der afvigelse da brandskade i træværk og porte

Fødevarestyrelsen

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

1 time 45 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

ikke er tætsluttende. Der opbevares enkelte fødevarer i lageret, som vil blive flyttet med det samme, ok. Vejledt om at dette forrum ikke kan anvendes til fødevarer grundet den manglende skadedyrssikring.

Vejledt om at dørpumpe på dør til tørlager for emballage m.v. vil være hensigtsmæssig. Kontrolleret virksomhedens skriftlige gode arbejdsgange for skadedyrssikring, ok.

Kontrolleret

Kontrolleret: Vægge i de to tørlagere.

Følgende er konstateret: Puds på væggene afskaller og er ru i områder. Der er taget korrigerende handling og ansvarlig har planlagt udbedring til udførsel i januar 2024.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om at vægge i fødevarelokaler skal være hele, ikke absorberende og vaskbare.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varmebehandling og nedkøling, ok. Varmebehandling er udpeget som CCP, med en dokumentations frekvens på 1xugentlig, ok. Kontrolleret egenkontrolprocedurer for samme, herunder implementering i varmt køkken, ok. Kontrolleret dokumentation for kontrol af varmebehandling og nedkøling i perioden september - 2. november 2023, ok.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer i varmt køkken, er behørigt instrueret i håndtering af fødevare.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. Vejledt om 1/3. reglen.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

02-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk