

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	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

13-03-2024



Tidligere kontrol

Dato 02-11-2023	
Dato 22-08-2023	
Dato 14-06-2023	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Målt opbevaringstemperatur i 3 kølerum, udsalgsdiske og køleskabe. Kontrolleret tilstrækkelig adskillelse mellem rå og spiseklare produkter under opbevaring og produktion og kontrolleret procedure for anvendelse af desinfektionsmiddel som anvendes på overflader og på pålægsmaskiner, herunder at midlet er godkendt via journalnummer og at midlet anvendes som tilsigtet på emballagen. Kontrolleret procedure for hakning af okse og skinkefars, herunder tidsstyring, resthåndtering samt rengøring af hakker, således produkterne ikke sammenblandes. Ligeledes kontrolleret procedure for indfrysning af hakket fars der anvendes til spegepølseproduktion. Kontrolleret procedure for fremstilling af rullepølser, herunder tid og temperatur under lagesaltning, skift af lage samt varmebehandling og nedkøling af rullepølserne. Kontrolleret procedure for klargøring af grøntsager i køkken. Følgende er konstateret: Under tilsynet skylder virksomheden ikke salat inden brug til eksempelvis smørrebrød. Virksomheden oplyser, at salaten er købt hjem som færdigskyllet. Af produktdatabladet fremgår det, at salaten er skyllet men at den skal skylles igen inden brug. Der ses ikke synligt jord på salaten. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om metode således det sikres, at

Fødevarestyrelsen

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

2 timer

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

anvendelsesforeskrifter følges.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af produktbærende overflader i produktionslokaler, 2 opvaskeafsnit, 3 kølerum samt øvrige køleenheder og udstyr som pølsestopper, lynhakker og båndsav. Fuge ved indgang til kølerum 2 fremstår med enkelte mørke belægninger og ligeledes gør område bag propel i kondensatoren i kølerummet. Generelt fremstår fuger og område langs kanter i kølebordet lettere snavset og bærer præg af manglende vedligehold af fuger/lister. Ansvarlig oplyser, at man er opmærksomme herpå. Ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: I forbindelse med vedligehold har virksomheden siden seneste kontrolbesøg etableret et nyt lagerlokale til tørvarer/emballage/konserves. Ansvarlig oplyser, at den oppudsede søjle i lokalet vil blive malet så snart denne er tør. I forbindelse med vedligehold i produktionslokaler er virksomheden vejledt om behandling af hylde til skåle med rustdannelser som er placeret ved indgang til kølerum 1 og 2 samt gitter for kondensator i kød kølerum som ligeledes har rustdannelser. Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret at virksomhedens skriftlige procedurer er dækkende for virksomhedens foretagende i forhold til saltning/røgning samt varmebehandling og nedkøling af fødevarer.

Ingen anmærkninger.

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

Emballage m.v.: Kontrolleret at nedenstående emballage anvendt til kontakt med fødevarer er egnet hertil samt anvendes tilsigtet

- Bakker til færdigretter hvoraf det fremgår at disse kan komme i ovn i 30 min ved 200 grader

- Tarme hvori der koges rullepølser

- Vacumposer hvor der langtidsteges kalvefilet. Af produktbladet fremgår det, at posen er testet til 70 grader i 2 timer. Virksomheden er generelt vejledt om at sikre, at dette også er proceduren ved stegning.

Ingen anmærkninger.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

13-03-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift