

Kontrolrapport



Virksomhed **Slagtergrillen**

Adresse **Nørregade 11**

Postnr./By **7500 Holstebro**

CVR-nr. **33228252**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

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

Denne kontrol, dato

11-04-2018



Tidligere kontrol

Dato	19-07-2016	
Dato	10-09-2014	
Dato	22-05-2012	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Procedurer for rensning og skylning af salater og grønsager. Virksomheden redegjorde herfor. Ingen anmærkninger. Procedurer for nedkøling af kylling, ribbenssteg og kebab er kontrolleret. Virksomheden redegjorde for nedkøling generelt. Ok. Vejledt generelt om omhældning til anden og evt. mindre emballage, således nedkøling går så hurtigt som muligt.

Kontrolleret, at uemballerede og snittede grønsager samt salatblade opbevares således det er beskyttet mod forurening. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og resultater vedrørende modtagekontrol, opbevaringstemperatur og varmebehandling for perioden fra den 1. januar 2018 til dags dato. Ingen anmærkninger. Kontrolleret, at egenkontrolprogram og risikoanalyse er tilgængelig i virksomheden. Elektronisk egenkontrolprogram og risikoanalyse for Slagterbutikken er også dækkende for Slagtergrillen. Ok. Vejledt om løsning for tydeliggørelse af dette i virksomhedsbeskrivelsen samt ved dokumentation af nedkøling af kylling, ribbenssteg og kebab til grillen.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har en plan for instruktion/uddannelse af nye medarbejdere til deres konkrete arbejdsopgaver og generelt i fødevarehygiejne, som



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Slagtergrillen**

Adresse **Nørregade 11**

Postnr./By **7500 Holstebro**

CVR-nr. **33228252**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

står i rimeligt forhold til det arbejde, de udfører. Ansvarlig redegjorde for mundtlig instruktion af nye medarbejdere samt sidemandsoplæring. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret medarbejdernes viden om fødevarehygiejne, herunder om temperaturkrav ved varmebehandling og nedkøling af fødevarer. Ingen anmærkninger.

Vejledt om, at materiale til nye medarbejdere for instruktion i fødevarehygiejne eventuelt udarbejdes samt indhentning af information herom i egenkontrolprogrammet.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

11-04-2018

Dato