

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

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	
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 indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

03-05-2023



Tidligere kontrol

Dato	24-02-2020	
Dato	11-04-2018	
Dato	19-07-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret, at fødevarer nedkøles snarest muligt efter varmebehandling eller endelig tilberedning, og at de nedkøles til en temperatur, som ikke indebærer nogen sundhedsfare. Virksomheden redegjorde for hvilke fødevarer der nedkøles og hvordan, mængder under nedkøling på en gang, udstyr til nedkøling samt overvågning af nedkøling. Virksomheden redegjorde for nedkøling fra 65 ned til 10 °C på max 4 timer i mindre beholdere på køl. Ingen anmærkninger.

Gennemgået procedurer ved nedkøling af frikadeller.

Virksomheden redegjorde for nedkøling på køl i flade bradepander og efterfølgende nedkøling i mindre bakker. Ingen anmærkninger.

Spurgt ind til praktisk udførelse af måling af kernetemperatur i frikadeller. Virksomheden oplyser, at de måler midt i produktet med indstikstermometer. Ingen anmærkninger.

Vejledt konkret om kontrol af indstikstermometer med isvand og kogende vand samt rengøring og desinfektion af spyd på termometer før og efter brug.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse på procestrin nedkøling.

Følgende er konstateret: Skriftlig risikoanalyse og egenkontrolprogram er ikke tilgængelig for denne afdeling.

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 **Slagtergrillen**

Adresse Nørregade 11

Postnr./By 7500 Holstebro

CVR-nr. 33228252

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomheden ønsker, at anvende samme elektroniske egenkontrolprogram som for slagtebutik på samme adresse, da flere processer allerede sammenkøres, herunder nedkøling, og denne også er tilgængelig og dækkende for slagtegrillens aktiviteter.

Heri set risikoanalyse og skriftlige egenkontrolprocedurer for nedkøling og frekvens for dokumentation heraf uden anmærkninger.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om ændringer i virksomhedsbeskrivelsen i egenkontrolprogrammet.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter, risikoaktiviteter, kontaktoplysninger og korrekt CVR og p. nr.

Fødevarestyrelsen

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

03-05-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk