

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Alrø Købmandsgaard**

Adresse **Alrøvej 389**

Postnr./By **8300 Odder**

CVR-nr. **43612948**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
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. Vises for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

12-12-2022



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, registrering fx ved import og eksport, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter. Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Virksomhedens indretning og forhold omkring placering af toilet.

Følgende er konstateret: gæste toilettet er uden forrum, der opbevares køler med utilpakket fødevarer lige udenfor toilet døren. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om at der ikke må være direkte adgang fra toiletterne til lokaler, hvor der håndteres fødevarer samt løsningsforslag til forrum.

Kontrolleret virksomhedens arbejdsgange for begrænsning af procesforureningen af PAH ved fremstilling af røget kød/røget fisk. Følgende er konstateret, i virksomhedens rygeovne er der ikke beskyttelse fra neddyp af sod. Der kunnen konstateres flere synlige neddyp på plade og hylder.

Vejledt om, at fødevarer i alle produktions- og tilvirkningsled

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 Alrø Købmandsgaard

Adresse Alrøvej 389

Postnr./By 8300 Odder

CVR-nr. 43612948

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

skal beskyttes mod kontaminering, som kan gøre dem uegnede til konsum, sundhedsfarlige eller kontaminede på en sådan måde, at de ikke med rimelighed kan betragtes som egnede til at blive konsumeret i den tilstand.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vedligeholdelse af lager ved røgeovne.

Følgende er konstateret: hylde med opbevaring var udbedret i materiale (rå træ) som er vanskeligt at renholde, Der var på kontrolbesøget begyndende grønne belægninger på hylderne. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om løsningsmuligheder samt regler for vedligeholdelse af fødevarelokaler.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse.

Det indskræpes, at virksomheden skal udarbejde en skriftlig risikoanalyse, der er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke udarbejdet en dækkende risikoanalyse for varemodtagelse, opbevaring, varmebehandling, nedkøling tilberedning af fødevare ved lave temperaturen og lang tid samt kold rygning af fisk og bacon.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får vi lavet inden vi starter op igen til februar.

Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Mærkning og information: Vejledt om regler for obligatorisk mærkning af færdigpakket fødevare.

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

Tilsætningsstoffer m.v.: vejledt om, at virksomheden kun må tilsætte nitrit (E249-250) til kødprodukter i den tilladte mængde, som er skal beregnes ud fra mg/kg for den fødevaregruppe som fødevaren indplaceres i.

Fødevarestyrelsen

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

12-12-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk