

Virksomhed **Aarhus Kødengros ApS**

Adresse **Viaduktvej 7**

Postnr./By **8260 Viby J**

CVR-nr. **43150944** Aut.nr. **2203**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	
Vedligeholdelse	2
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Fødevarerejseholdet har foretaget kontrol i samarbejde med FødevarerNordØst.

Udleveret retssikkerhedsblanket samt vejledt om betaling for kontrol.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne.

Det indskræpes, at der skal være faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne.

Følgende er konstateret: ved begge håndvaske i produktionsrum er der konstateret mørke og afskallende belægninger af snavs/mug/skimmel på undersiden og indersiden af desinfektionsdispensere. Dette kan afsættes på hænderne, når man trykker på dispenseren i forbindelse med håndvask/-desinfektion.

En medarbejder går straks i gang med at rengøre dispenserne og skifte sprit-beholderen.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det har vi ikke været opmærksomme på, det rengøres straks.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Der er fulgt op på indskærpelse vedr. anvendelse af vakuumpakket oksekød som råvare til hakket kød senest 15 dage efter slagtning. Forholdet er ikke bragt i orden.

Administrativ bøde på 20.000 kr. fremsendt.

Følgende er konstateret: Ud fra mærkning på poser med hakket kød, som er fremstillet d.d., er kontrolleret anvendt råvare, herunder oplysninger om slagtedato i forhold til fremstillingsdato. Virksomheden udpeger palle/kasser med vakuumpakket oksekød i kølerummet, hvorfra er taget råvare til dagens hakket kød produktion. Og fremviser produktionsseddel med dags dato noteret øverst og en udklippet gul mærkningsseddel fra råvarepakke - svarende til de fremviste kasser i kølerummet.

Oplysningerne fra råvarens mærkning sammenholdt med virksomhedens mærkning/etiket på det hakkede kød.

13-11-2023

Dato

3 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Aarhus Kødengros ApS

Adresse Viaduktvej 7

Postnr./By 8260 Viby J

CVR-nr. 43150944

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

Konstateret, at der på Aarhus Kødengros Aps' etiket var anført et andet autorisationsnummer ud for slagteri og opskæringsvirksomhed end autorisationsnummeret gældende for slagteriet/opskæringsvirksomheden, der står på råvarepakkerne. Desuden et "identnummer", som ikke kan genfindes.

Ud fra øvrige oplysninger og fakturaer fremgår, at virksomheden også har modtaget kød fra denne anden virksomhed. Men adspurgte og efter gennemgang af oplysningerne fastholder Aarhus Kødengros ApS, at produktionen af hakket kød er sket ud fra råvarerne fremvist i kølerummet fra (navngiven virksomhed). Og det er en fejl, at etiketmaskinen ikke er blevet opdateret med de korrekte oplysninger om autorisationsnumre.

Fødevarerejseholdet konstaterer, at på kasserne med den udpegede råvare og på den udklippede gule mærkningsseddel står "kill date"= slagtedato 27-10-2023.

Der er således gået 17 dage siden slagting, når virksomheden d.d. bruger råvaren.

Mikrobiologiske kriterier, resultater og opfølgning: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden har dokumenteret resultaterne for undersøgelse af hakket oksekød, undersøgt for aerobe kim, coli og salmonella siden seneste kontrolbesøg.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere.

Det indskræpes, at der skal træffes passende foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere.

Følgende er konstateret: Ved yderport (skydeport) ses der lysindfald op langs portens sider i begge sider. Der er afstande svarende til ca. en fingerbredde. Porten og væggene har defekter, og selvom der er påsat lister i begge sider som reparation, slutter porten ikke tæt. Der er dermed risiko for, at skadegørere kan komme direkte udefra og ind i lagerområdet, hvor der opbevares fødevarer, og hvorigennem der er adgang til øvrige af virksomhedens fødevarelokaler.

Ved stikprøvevis gennemgang i fødevarelokalerne kan der d.d. ikke konstateres spor efter skadegørere. Udenfor porten ved overdækket læsserampe ses opstillet adskillige rækker med røde og grå kasser, samt paller, bord, bildæk, mælkekasser m.m.. Noget af det synes at have henstået i længere tid. Der er i den forbindelse vejledt om udendørs orden og ryddelighed - med henblik på at forebygge, at skadegørere kan søge ly og bygge rede. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi har haft en portmand til at se på det og reparere. Vi har ikke været opmærksomme på, at det ikke har været gjort helt godt nok. Vi tager fat i reparatøren med det samme.

Fødevarestyrelsen

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

13-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Aarhus Kødengros ApS

Adresse Viaduktvej 7

Postnr./By 8260 Viby J

CVR-nr. 43150944

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Virksomhedens egenkontrol: Vedr. risikoanalyse og mikrobiologiske kriterier: Virksomheden har i risikoanalysen nævnt fødevarerikkerhedskriteriet Salmonella og proceshygiejnekriterierne E. coli og aerobe kim. Virksomheden har revideret deres egenkontrolprocedurer og prøveplan vedr. mikrobiologiske kriterier for E. coli og aerobe kim, OK.

Mærkning og information: Der er fulgt op på indskærpelse vedr. sporbarhed. Forholdet er bragt i orden.

Stikprøvevis kontrolleret sporbarhed på 2 slags oksekød, hvidvin, rapsolie, Danica cuisine (madlavningsfløde), bambusskud i strimler. Virksomheden har fremvist fakturaer, OK.

I forbindelse med virksomhedens salg af hakket kød konstateret, at for hakket oksekød ses at virksomheden i vareteksten (identifikation af varen) anvender en anden fedt% end angivet på etiket og råvare. Det hakkede kød indeholder reelt en lavere fedt% end vareteksten angiver. Der vurderes at være tale om en bagatelagtig overtrædelse i den konkrete situation.

Kontrolleret mærkning med fedt-indhold i hakket oksekød produceret d.d.

Ud fra mærkning på råvarekasser ses, at der er tale om kød med 5 % fedt. Virksomheden skriver "mindre end 10 % fedt" på etiket på hakket kød, OK.

Godkendelser m.v.: Stikprøvevis kontrolleret, at virksomheden modtager varer fra andre registrerede/autoriserede virksomheder, OK. Kontrolleret CVR- og P-nummer: OK.

Der er taget fotos til dokumentation.

Følgende er konstateret: Virksomheden har fået anmærkninger for overtrædelser af fødevarerlovgivningen på minimum tre ud af de seneste fire kontrolbesøg. Det giver Fødevarestyrelsen mulighed for at tage skærpede sanktioner i brug under visse forudsætninger.

Fødevarestyrelsen

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

13-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk