

Kontrolrapport

Virksomhed **Slagteren i Rosengårdcentret**

ApS

Adresse Ørbækvej 75

Postnr./By 5220 Odense SØ

CVR-nr. 31492432

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	2
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	1
Varestandarder	1
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

Elite Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
28-10-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	05-09-2019	
Dato	15-07-2019	
Hygiejne: Rengøring		
Dato	02-01-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedure for fremstilling af sylte og muligheder for krydskonstamination, adskilles af færdigvarer og råvarer i kølerum, procedure for holdbarhed af pålægsvarer i køledisk, ingen bemærkninger. Der blev udtaget miljøprøver for Listeria i produktionsmiljøet, samt taget fotodokumentation under kontrolbesøget.

hygiejniske håndvaskefaciliteter kontrollerer, ingen bemærkninger

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Tilberedningslokaler og inventar samt slicer i butik. Konkret vejledning givet om renholdelse af ikke produkt berørende svært tilgængelige steder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af udstyr.

Det indskærpes, at redskaber, udstyr og tilbehør i lokaler, hvor der håndteres fødevarer, skal være udformet og være fremstillet af sådanne materialer og holdes i en sådan stand, at risiko for kontaminering reduceres mest muligt.

Følgende er konstateret: Film dispenser er i stykker og tappet sammen med gaffa, hvilket gør det umuligt at rengøre, afløbet og gulvet omkring afløbene i tilberedningslokalet har ujævne overflader og manglende fuger, afløbsristene ligger løst og

Kontrolrapport

Virksomhed **Slagteren i Rosengårdcentret**

ApS

Adresse Ørbækvej 75

Postnr./By 5220 Odense SØ

CVR-nr. 31492432

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

slutter ikke tæt.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi er opmærksom på det.

Indskærpelsen medfører gebyrbelagt op følgende kontrol. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Risikoanalyse for patogene bakterie og især listeria.

Følgende er konstateret: Virksomheden kan ikke forevise en dækkende risikoanalyse for området listeria. Der fremstilles spiseklare fødevarer (sylte) med mere end 5 dages holdbarhed i virksomheden.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da der ikke er konstateret akut risiko for fødevarerens sikkerhed.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Fjerkræ og oksekød med produksoplysning

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret obligatorisk mærkning af okse/kalvekød. Følgende fødevarer er kontrolleret uden anmærkninger: Entrecote.

Varestandarder: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Fjerkrækød, kyllingebryster, kalkun og andebryster.
