

# 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	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
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, 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	
<b>02-09-2020</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 11-03-2020	
Dato 17-01-2020	
Dato 28-10-2019	
Hygiejne: Vedligeholdelse	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for varemottagelse herunder temperaturkontrol og krav til frikthed.

Kontrolleret gode arbejdsgange, der sikre at råvarer og færdigvarer beskyttes mod kontaminering under opbevaring, hakning og salg og at kølekæden ikke brydes, ingen bemærkninger.

Virksomheden oplyser at hakkerne adskilles og rengøres i mellem hver hakning samt at der hakkes langt under 2 tons kød pr uge.

Som en del af kontrollkampagnen "Mikrobiologisk kvalitet af hakket kød", er der forud for kontrolbesøget udtaget prøver af hakket kød. Analyseresultaterne bliver vurderet sammen med dagens observationer i virksomheden, og indgår i resultaterne af kampagnekontrollen.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af lokaler/udstyr: Til hakning, herunder kølerum, produktionslokale, hakker og salgslonale

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Risikoanalyse. Følgende er konstateret: Virksomheden kunne ikke på tilsynet fremvise en risikoanalyse hvor de mikrobiologiske risici, samt specifikt Salmonella er vurderet og foranstaltninger for fund af



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport

Virksomhed **Slagteren i Rosengårdcentret**

**ApS**

Adresse **Ørbækvej 75**

Postnr./By **5220 Odense SØ**

CVR-nr. **31492432**

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Salmonella i hakke kødet. virksomhed benytter sig af DSL's branchekode, måske er butikkens udgave ikke blevet opdateret.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.