

Kontrolrapport

Virksomhed **Fru Møllers Slakteri**

Adresse Bjeragervej 35

Postnr./By 8300 Odder

CVR-nr. 14364374

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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 type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
05-03-2021	
Tidligere kontrol	
Dato 05-11-2020	
Dato 20-02-2019	
Dato 26-01-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret Arbejdsgange og adfærd vedrørende personlig hygiejne, hygiejniske håndvaskearbejdsgange og håndvaskeforhold. Følgende er konstateret, på kontrolbesøget var håndvasken i pølsemageriet og ved varemodtagelsen ikke tilgængelig da det var optaget som opbevaring. Der kunne af flere gange opbevares at der ikke blev foretaget hygiejnisk håndvask imellem skift af arbejdsområder. Der blev kun foretaget skift af handsker. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om hygiejnisk håndvask imellem skift af arbejdsområder.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler.

Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Følgende er konstateret: i vindues karmen i pølse produktionen er der begyndende sort skimmellignende belægninger, i fryserummet ligger der belægninger og produktions rester som ikke er fra dagens produktion, i opvaske rummet er der kræftig vækst af skimmel lignende belægninger under opvaskevasken samt i fuger i hjørnet området ved opvaskevasken, ved døren indtil kølerum med grisekød er der belægninger af skidt. Foto dokumentation er foretaget.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Fru Møllers Slakteri**

Adresse Bjeragervej 35

Postnr./By 8300 Odder

CVR-nr. 14364374

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomheden havde følgende bemærkninger: De ville gøre rent med det samme.

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

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse.

Det indskræpes, at fødevarer virksomhedsledere, der er ansvarlige for fremstillingen af produkterne, undersøgelser, jf. bilag II i mikrobiologi forordningen, for at efterprøve, om kriterierne opfyldes i hele holdbarhedsperioden. Dette gælder især for spiseklare fødevarer, der understøtter vækst af *Listeria monocytogenes*, og som kan indebære en *Listeria monocytogenes*-risiko .

Følgende er konstateret, efter gennemgang af virksomhedens pakke sortiment kunne det konstateres at pølser i forskellige varianter, røget kylling, pate, rullepølse og svinespæk har en holdarsperiode på 30 dage.

Virksomheden kunne ikke fremvise dokumentation som sikre de spiseklare fødevarer som sikre efter 30 dages holdbarhed. Yderlig gav virksomheden spiseklare fødevarer som var overskredet de 30 dage til personalet.

Virksomheden havde følgende bemærkninger, På sidste kontrol havde den tilsynsførende ikke oplyst noget om 5 dages holdbarhed. De vil kontakte branchen og få udarbejdet en risikoanalyse som er dækkende for holbarhedsfastsættelse af spiseklare produkter.

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

Gennemgået fvst hjemmeside Alt om listeria i detali.

Mærkning og information: Kontrolleret følgende produkter: mærkning af allergene af medister pakket til salg på frost og på køl.

Følgende er konstateret, Der var oplyst at der var sennep i medisteren på frost, der var ikke oplyst ikke i den på køl. Virksomheden oplyste at det var en fejl da det var samme opskrift. Den etiket på frost var ikke opdateret efter de havde skiftet opskrift. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for allergen mærkning.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre