

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **RønhaveSlagteren**

Adresse Hestehave 20

Postnr./By 6400 Sønderborg

CVR-nr. 34907994

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

21-04-2022



Tidligere kontrol

Dato 19-05-2021	
Dato 08-03-2021	
Dato 21-08-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opvarmning/nedkøling af færdigretter og pølser herunder korrekt brug af termometer. Kontrolleret procedurer for varemodtagelse herunder evt. temperaturkontrol og transport (natlevering). Kontrolleret produktion af fermenterede produkter. Spurgt ind til om virksomhedens har en gennemprøvet recept med præcise mængdeangivelser for alle råvarer og ingredienser samt tidspunkt for tilsætning. Og om recepten følges nøje hver gang, sikrer den et ensartet og sikkert produkt og om ved fastsættelse af holdbarhed og opbevaringstemperatur for fermenterede kødprodukter om virksomheden har taget stilling til, om produktet er fuldstændigt behandlet og således kan opbevares ved stuetemperatur, eller om det skal opbevares på køl.

Overvågning og dokumentation når virksomheden bruger kendte og gennemprøvede recepter, overvåges løbende, at røgeprogram og recept følges. Hvis virksomheden bruger recepter, der ikke er gennemprøvede og dokumenterede, skal pH og tørringsgrad følges nøje under fermenteringsprocessen. Det gælder fx ved anvendelse af andre råvarer end kød (fx ost, pasta eller grøntsager), eller hvis der tørres mindre end normalt. virksomheden kunne forklare deres procedure. Ingen

Fødevarestyrelsen

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

1 time 45 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 **RønhaveSlagteren**

Adresse Hestehave 20

Postnr./By 6400 Sønderborg

CVR-nr. 34907994

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: pølsefærdigberedning, køkken, butikken, kølerum, lager, krydderirum. Virksomheden har redegjort for anvendelse af desinfektionsmidlet, herunder koncentration, virketid og hvordan de udfører rengøring og desinfektion i to adskilte arbejds gange.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varmbehandling, nedkøling, styring af fermenterede produkter, set for 2022.

Virksomhedens risikoanalyse varmbehandling, fermentering af pølser.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarerhygiejne. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrol med allergener - Kontrolleret at der ophængt et skilt i virksomheden, hvor der står, at forbrugeren kan få oplysning om allergene ingredienser. Spurgt ind til om virksomheden har nedskrevet allergenoplysninger i en mappe eller lignende og hvilke ingredienser/råvarer, der indgår i deres retter. Kontrolleret at ved fjernsalg fra virksomheden hjemmeside af færdigpakkede/ikke færdigpakkede fødevarer, at de obligatorisk fødevarerinformation foreligger med undtagelse af datoen for mindste holdbarhed eller sidste anvendelsesdato, inden købet afsluttes, og den skal fremgå af støttematerialet for fjernsalget eller gives via andre relevante kanaler, som lederen af fødevareraktiviteten tydeligt angiver. Virksomheden har lige startet en ny hjemmeside op og er igang med at lægge alle oplysninger ind - virksomheden kunne fremvise alle de obligatorisk fødevarerinformation for deres produkter. Ingen anmærkninger. Vejledt virksomheden omkring reglerne for fjernsalg fra deres hjemmeside.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter samt registrering af følgende særlige aktiviteter: Samhandel, levering af animalske fødevarer fra detail til detail.

Fødevarestyrelsen

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

21-04-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk