

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Allégårdens Slagter A/S**

Mad & Gæster

Adresse **Allegade 34**

Postnr./By **5000 Odense C**

CVR-nr. **26857961**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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

12-08-2022



Tidligere kontrol

Dato	30-09-2021	
Dato	27-11-2020	
Dato	19-08-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for virksomhedens håndtering samt gode arbejdsgange under produktion af spiseklare produkter, herunder flow, opbevaring og adskillelse af råvare og spiseklare produkter under produktion, opvarmning herunder måling af kernetemperatur til 75 °C med indstikstermometer, tildækning/emballage af spiseklare produkter, opbevaring af spiseklare produkter i kølerum samt salgsmontre herunder målt opbevaringstemperatur, slicning på pålægsmaskine, samt virksomhedens fastsættelse af holdbarhed for spiseklare produkter.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i salgsløkal samt produktion. Konkret vejledt med løsningsforslag om anvendelse af godkendt desinfektions middel efter rengøring.

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

Salgsområde samt produktionsområde med spiseklare produkter herunder vægge, borde, hylder, pålægsmaskine, ovne, diverse redskaber samt køle og fryseenheder.

Følgende er konstateret: På blæser i kølerum med opbevaring af fersk kød og færdigvarer ses der begyndende sort belægninger på fordamper. Forholdet vurderes under de

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 **Allégårdens Slagter A/S**

Mad & Gæster

Adresse **Allegade 34**

Postnr./By **5000 Odense C**

CVR-nr. **26857961**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for at lokaler, redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/ rent og om nødvendigt desinficeres.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af udstyr der anvendes i forbindelse med produktion af spiseklare produkter herunder borde, bordben, hylder, salgsmontre samt pålægsmaskine.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for listeria, herunder udpegning af varmebehandling som et CCP.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varmebehandling i perioden fra juni 2022 og til dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Vejledt generelt om reglerne for ophængning af kontrolrapport.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

12-08-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift