

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Den Røde Okse Catering**

Adresse **Stenhuggervej 5**

Postnr./By **6710 Esbjerg V**

CVR-nr. **10231280** Aut.nr. **6730**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Mikrobiologiske kriterier, prøveplaner: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

- At virksomheden har forholdt sig til de fødevarer, der er omfattet af mikrobiologiforordningen.

- At virksomheden har indplaceret fødevarerne i fødevarekategorier iht. bilaget til mikrobiologiforordningen.

Virksomheden har indplaceret deres produkter i 1.3 og 1.19

- At virksomheden har udarbejdet en prøveplan, der omfatter fødevaresikkerhedskriterier (1.3 og 1.19) og proceshygiejnekrav (2.51).

- At virksomheden har fastlagt undersøgelser med en passende prøvfrekvens for fødevarekategorier 1.3 og 1.19 samt miljøprøver.

Virksomheden har opdateret deres prøveudtagningsplan, herunder opdateret deres frekvenser for udtagning af prøver i fødevarekategorier 1.3 og 1.19 samt udtagning af miljøprøver.

Mikrobiologiske kriterier, analysemetoder: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger

- At virksomheden ved undersøgelse af produktprøver i fødevarekategori 1.3 og 1.19 har udtaget det korrekte antal delprøver, som bliver undersøgt efter det korrekte kriterium.

- At virksomheden har fået prøverne undersøgt et akkrediteret laboratorium.

- At analysemetoden angivet på analyseattesten er en akkrediteret metode.

- At prøver til undersøgelse for Listeria fra forarbejdningsområder og udstyr (miljøprøver) er blevet udtaget og undersøgt efter en egnet metode.

Mikrobiologiske kriterier, resultater og opfølgning: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

- At virksomheden har dokumenteret resultaterne for undersøgelse af produkter i fødevarekategori 1.3 og 1.19 i fødevaresikkerhedskriterier og 2.5.1 i proceshygiejnekrav i perioden 2022.

- At virksomheden har dokumenteret opfølgning herunder

27-09-2022

Dato

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Den Røde Okse Catering**

Adresse **Stenhuggervej 5**

Postnr./By **6710 Esbjerg V**

CVR-nr. **10231280**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

korrigerende handlinger ved utilfredsstillende analyseresultater for undersøgelse af fødevarekategori 1.3 og 1.19 under fødevaresikkerhedskriterier og kategori 2.5.1 i proceshygiejnekriterier.

- At virksomheden har procedurer for opfølgning på positive svaberprøver, hvor det er relevant.

Fødevarestyrelsen

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

27-09-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk