

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	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
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

31-10-2023



Tidligere kontrol

Dato	12-08-2022	
Dato	30-09-2021	
Dato	27-11-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i slagterproduktion samt i produktionskøkken, opbevaring og adskillelse af rå og spiseklare fødevarer i produktion samt på lager, stikprøvevis målt opbevaringstemperatur i køle og fryseenheder, virksomhedens mundtlige procedurer for salg efter 3 times retningslinje.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af butik, slagterproduktion samt produktionskøkken herunder gulv, vægge, borde, hylder, ovne, kipteger og emfang samt køle og fryseenheder i butiksområde. Følgende er konstateret: Gummilister på låger i kølebord i koldt køkken fremstår med sorte belægninger, virksomheden oplyser at de vil blive rengjort med det samme.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse samt skriftlige

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 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

egenkontrolprocedurer for mærkning af færdigpakkede fødevarer.

Mærkning og information: Kontrolleret obligatorisk mærkning på følgende produkter: Spegepølser, syltevarer, færdigretter på frost, samt frokostpølser . Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produkterne er mærket med følgende obligatoriske oplysninger:

Oplysninger om ansvarlig virksomhed, varebetegnelse, mængdeangivelse, nettovægt, holdbarhedsangivelse, særlige opbevarings- og anvendelsesforskrifter.

Generelt vejledt om reglerne for færdigpakkede fødevarer.

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

Virksomheden er indplaceret i risikogruppe Høj og er omfattet af Stikprøvebaseret basiskontrol på baggrund af de aktiviteter virksomheden har oplyst, med de justeringer der blev konstateret ved kontrolbesøget dags dato. Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

31-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk