

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	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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

08-03-2023



Tidligere kontrol

Dato 21-04-2022



Dato 19-05-2021



Dato 08-03-2021



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolbesøget sker på baggrund af opfølgning på analyseresultat.

Følgende er konstateret: Der er udtaget miljøprøver, til analyse for forekomst af listeria i forbindelse med kampagnen "Styring af listeria i detailforretninger" hvori der konstateret listeria.

Prøverne hvor i der er påvist listeria er ikke fra overflader som ikke kommer i berøring med fødevarer (3.stk gulvafløb i produktionen og en prøve hvor der er påvist listeria, som kommer i direkte berøring med fødevarer (stort skærebord i højre hjørne). Det bord hvor der er fundet listeria, bruges kun til opskæring af fersk kød og alt kød derfra bliver varmbehandlet. virksomheden får nye skæreplade som er mindre og dermed kan komme i deres opvasker - vejledt virksomheden om at skifte pladen i løbet af dagen i forhold til det arbejde deres udføres.

Særlig fokus mulighed for håndvask ved indgangen til virksomhedens produktions lokaler og brug af handsker, huer, rent arbejdstøj m.m. og spurgt ind til virksomhedens procedure.

Særlig fokus på virksomhedens medarbejderes hygiejne adfærd under produktionen og herunder krydskontamination.

Gennemgået virksomheden produktionsflow, om der er tydelig adskillelse mellem rå og spiseklare produkter samt adskillelse

Fødevarestyrelsen

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

2 timer 30 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 3

af arbejdsprocesser og personale. Kontrolleret om virksomhedens har en procedure for produktionsrækkefølge, at virksomheden slutter af med de mest risikofyldte produkter ved produktion/pakning/slicning/opskæring og har virksomheden taget højde for hvordan deres produkter opbevares i deres kølerum (halvt fabrikat og færdig varmebehandlet produkter)

Vejledt virksomheden omkring mere fokus på deres flow i virksomheden - virksomheden er igang med at ændre deres flow.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om mulighed for udtagelse af miljøprøver og prøver på produkter. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: I forbindelse med kampagnen "styring af listeria i detailforretninger" er der udtaget 20 miljøprøver hvori der er påvist listeria i 4 prøver, 3 af prøverne på ikke produktberørende overflader og en prøve på produktberørende overflade.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Kontrolleret rengøring af inventar og lokaler under produktion i følgende lokaler - produktionslokaler, modtagelse, lager, klerum, butikken.

Kontrolleret virksomhedens procedure (virker tider /dosering/skift af midler overholdes) for rengøring og desinfektion af alt udstyr og lokaler. Spurgt ind til om virksomhedens udstyr kan skilles ad og rengøres tilstrækkelig og spurgt ind til hyppighed af rengøring af de områder som kun gøres periodisk rent.(loft, lamper, køleposer osv.) Vejledt virksomheden om at udarbejde i rengøringsplan.

Vejledt konkret om rengøring og desinfektion i relation til risiko for spredning af Listeria og risiko for etablering af "hus-stammer" i virksomheden herunder om skift mellem forskellige rengørings- og desinfektionsmiddel for at undgå resistens overfor et enkelt produkt - virksomheden er igang med at indkøbe nye midler. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret om produktberørende udstyr og overflader er vel vedligeholdte og om der revner og sprækker som kan give anledning til dannelse af biofilm og overlevelse. Set virksomhedens procedure for vedligeholdelse og set virksomhedens vedligeholdelsesplan. Kontrolleret virksomhedens udstyr

Fødevarestyrelsen

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

08-03-2023

Dato

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 3 af 3

reelt rengøres og desinficeres i produktionslokaler, kølerum, butikken, opvaskerum og lager - virksomheden er igang med at udarbejde en handlingsplan for hele virksomheden. Ingen anmærkninger

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risiko-analyse er tilstrækkelig i forhold til listeria monocytogenes.

Og virksomhedens skriftlige procedurer for CCP og GMP med afgørende betydning for fødevarer sikkerhed og hvad virksomheden skal gøre i forbindelse med positive resultater. Set virksomhedens handlingsplan for positive prøver. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret - Medarbejdernes viden om, og instruktion i fødevarehygiejne, herunder om smitteveje for fødevarebårne sygdomme og at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne. Er begyndt at afholder uge møder. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Fik vist virksomhedens sporbarheds system - nye er stadigvæk under udvikling. Ingen anmærkninger

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

08-03-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift