

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Mr. Beef.dk ApS**

Adresse Thorsvej 11

Postnr./By 6950 Ringkøbing

CVR-nr. 40536035

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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
10-06-2024	
Tidligere kontrol	
Dato 19-04-2024	
Dato 06-03-2024	
Dato 15-12-2023	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af anonyme forbrugerhenvendelser.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og gode arbejdsgange for fremstilling af hjemmelavet barbecue sauce. Virksomheden oplyser, at de får fremstillet barbecue sauce ud fra egen opskrift. Emballage på barbecue sauce er mærket med, at saucen er fremstillet for www.mrbef.dk med aut. nr. på producenten.

Procedurer og gode arbejdsgange for produktion af barbecue ben, herunder varmebehandling, nedkøling, brug af barbecue sauce, hensigtsmæssig flow i forhold til adskillelse under håndtering af rå og spiseklare produkter samt pakning af ben.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler: Kølerum, varm køkken og opskæring.

Virksomheden har redegjort for anvendelse af egnet desinfektionsmiddel, herunder koncentration, virketid og at rengøring og desinfektion udføres i to adskilte arbejdsgange.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vejledt generelt om løsning for vedligehold af hylder på lager og i kølerum, således hylder er tilstrækkelig vaskbare.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens

Fødevarestyrelsen

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

1 time 20 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk

Virksomhed **Mr. Beef.dk ApS**

Adresse Thorsvej 11

Postnr./By 6950 Ringkøbing

CVR-nr. 40536035

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

risikoanalyse på procestrin nedkøling samt udpegning af dette trin som en god arbejdsgang med dokumentation. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og resultater vedrørende nedkøling for perioden fra den 1. januar 2024 til dags dato. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret om fødevarer sælges under omstændigheder, der er egnet til at vildlede forbrugerne med hensyn til varens oprindelse.

Af virksomhedens hjemmeside fremgår det, at Cote De Boeuf, Ribeye Imperial US Prime, hel striploin Imperial US Prime, Oksemørbrad Imperial US Prime, Greater Omaha Cuvette Deal 5 kg, Greater Omaha Inside Skirt, Greater Omaha Monster Steak, Greater Omaha Striploin Hel, Greater Omaha T-Bone Steak, Greater Omaha Shell Steak, Cowboy Steak USA by MrBeef, Aberdeen Black Cuberoll på ben, Aberdeen Black Cowboy Steak og Aberdeen Black Flap Meat Frost er "kornfodret". Adspurgt til dokumentation for anprisningens rigtighed fremviser virksomheden leverandørens specifikationer for de tre brand Imperial, Greater Omaha og Aberdeen Black som dokumenterer anprisningen "Kornfodret".

Virksomheden oplyser, at de vil tage kontakt til leverandøren og bede dem medsende oplysninger om kornfodret og andre eventuelle anprisninger ved leveringen.

Det er desuden anprist på virksomhedens hjemmeside, at "Vi laver vores barbecue sauce selv". Det kan konstateres, at virksomheden får fremstillet barbecue sauce ud fra egen opskrift. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter, risikoaktiviteter, kontaktoplysninger og korrekt CVR og p. nr.

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.

Fødevarestyrelsen

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

10-06-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift