

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevestyrelsen

Virksomhed **RønhaveSlagteren**

Adresse Hestehave 24

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	
Mærkning og information	2
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

04-02-2025



## Tidligere kontrol

Dato 08-08-2024	
Dato 11-03-2024	
Dato 08-03-2023	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret

retssikkerhedsblanketten.

Følgende er kontrolleret - Hygiejne under produktion, herunder krydskontaminering i virksomheden produktionslokaler og kølerum og hygiejne under oplagring, fødevarer og emballage i de samme lokaler – set virksomhedens hygiejneregler, her under virksomhedens opbevaring af arbejdstøj/rent arbejdstøj.

\*Faciliteter for hygiejnisk håndvask og aftørring af hænder – virksomheden har

\*Procedurer for genbrugsemballage i produktionen (eks.

Returkasser/bokse) – fik forklaret virksomhedens procedure og hvilke kasser/bokse det drejer sig om.

\* Ventilation og kondensdannelse – set virksomhedens procedure og set virksomhedens ventilation i virksomhedens produktions/kølerum

Kontrolleret virksomhedens procedurer til fremstilling af fermenterede fødevarer -

At virksomheden har procedurer for vurdering af kvaliteten af råvarer.

At virksomheden anvender en velafprøvet opskrift.

At virksomheden har procedurer til at revurdere opskrifter hvis disse ændres.

Fødevestyrelsen

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

3 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

Virksomhed **RønhaveSlagteren**

Adresse Hestehave 24

Postnr./By 6400 Sønderborg

CVR-nr. 34907994

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

At virksomheden anvender egnet starterkultur - virksomheden udfører kontrol med fermenteringen.

At virksomheden doserer starterkulturer

At virksomheden har kontrolprocedurer der sikrer at fermenteringen skrider frem som den skal - virksomheden har et ph-meter og aw målinger

Virksomheden er vejledt om fermentering og dokumentation for dette. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret - Rengøring af udstyr m.v. som kommer i kontakt med fødevarer, herunder genbrugsemballage under produktion i følgende lokaler – produktion, butikken, pakkerum, krydderirum - ingen anmærkninger

Følgende er konstateret: Virksomheden rygerum/omklædningsrum bærer præg af manglende rengøring (støv, oprydning)

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af virksomhedens omklædningsrum

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret - Lokaler og udstyr, vedligeholdelse i følgende lokaler – butikken, produktion, pakkerum, kølerum - ingen anmærkninger

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret - Dokumentation for risikoanalyse og HACCP-plan – set for modtagelse og opbevaring

\* Dokumentation for overvågning af CCP, evt. OPRP – varmebehandling, modtagelse, temperatur for de sidste to måneder - ingen anmærkninger

Mærkning og information: Kontrolleret obligatorisk mærkning på følgende produkter: Chilli /cheese griller, Fennikel spegepølser, kålpølser . Følgende er kontrolleret : Produkterne er mærket med følgende obligatoriske oplysninger:

Oplysninger om ansvarlig virksomhed, varebetegnelse, ingrediensliste efter faldende vægt (herunder funktionskategori samt E-Nr./navn på tilsætningsstoffer), allergene ingredienser er fremhævet visuelt mængdeangivelse, nettovægt, holdbarhedsangivelse, særlige opbevarings- og anvendelsesforskrifter

Fødevarestyrelsen

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

04-02-2025

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **RønhaveSlagteren**

Adresse Hestehave 24

Postnr./By 6400 Sønderborg

CVR-nr. 34907994

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

næringsdeklaration

Det indskærpes at kategorien af tilsætningsstoffer skal fremgå af mærkningen. Følgende er konstateret: kålpølser mangler smagsforstærker E-621, var ikke angivet og Chilli /cheese griller, Fennikel spegepølser mangler angivelse af Quid mærkning på de ingredienser som er fremhævet i varebetegnelsen . Virksomheden havde følgende bemærkninger: får det rettet. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Vejledt virksomheden omkring mærknings reglerne - Færdigpakkede fødevarer skal være mærket med oplysning om mængden af en ingrediens eller en kategori af ingredienser, hvis den eller de indgår i varebetegnelsen. Alle færdigpakkede fødevarer skal være mærket med oplysning om de anvendte fødevaretilsætningsstoffer i ingredienslisten. Betegnelsen for tilsætningsstoffets kategori/funktionelle gruppe (konserveringsmiddel, farvestof, sødestof etc.)171 skal anføres sammen med stoffets specifikke navn eller E-nummer.

Fødevaretilsætningsstoffer, der udelukkende er til stede, fordi de var i en eller flere af ingredienserne i den pågældende fødevarer, men kun hvis stofferne ikke har nogen teknologisk funktion i den færdige fødevarer. Der er her tale om overførsel af tilsætningsstoffer, jf. carry-over-princippet.

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](http://www.fvst.dk/kontakt)

04-02-2025

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)