

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **RønhaveSlagteren**

Adresse Hestehave 24

Postnr./By 6400 Sønderborg

CVR-nr. 34907994

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.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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 indskærper givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
<input type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
08-04-2025	
Tidligere kontrol	
Dato 04-02-2025	
Mærkning og information	
Dato 08-08-2024	
Dato 11-03-2024	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret - Spurgt ind til de fødevarer der sendes ud af huset og hvilket fødevarer det drejer sig om.

*Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost

*kontrolleret om virksomheden har kød til modning og hvad deres procedure er – virksomheden er lige startet med modning af fersk kød - se virksomhedens procedure.

*Procedurer for varemottagelse herunder evt. temperaturkontrol og transport (natlevering)

*Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med fremstilling af smørbrød og færdigretter ud af huset.

*Kontrolleret virksomhedens kontrol med temperatur i det ferske kød som bruges til hakket kød. Virksomheden har målt det til 2-3 grader. Spurgt ind til hvor længe deres ferske kød ligger, inden det bruges til hakket kød. Fik forklaret, at virksomheden altid udskærer kødet løbende inden det hakkes.

kontrolleret at kølekæden ikke brydes i forbindelse med at virksomheden hakker kød på bestilling hen over dagen,

*Virksomheden hakker alt deres kød i to forskellige kødhakker og de er begge med køl og fik forklaret af virksomhedens medarbejder hvordan de hakker efter rækkefølge af de forskellige dyrearter. Set dokumentation for temperatur i det

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Virksomhed **RønhaveSlagteren**

Adresse Hestehave 24

Postnr./By 6400 Sønderborg

CVR-nr. 34907994

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

hakket kød og sporbarhed og spurgt ind til hvor meget og hvor ofte de fremstiller hakket kød hvordan de holde de forskellige dyrearter adskilt fra hinanden.

*at virksomheden har gode arbejdsgange, der sikrer at råvarer og færdigvarer beskyttes mod kontaminering under opbevaring, tilvirkning og distribution. Ingen anmærkninger

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Kontrolleret virksomhedens rygerum, omklædningsrum og butikken.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for opskæring, fermentering.

*Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaring, modtagelse, varmbehandling for 2025

Kontrolleret: modning og fremstilling af tilberedt kød.

Følgende er konstateret: disse to aktiviteter er ikke med i virksomhedens risikoanalyse, men virksomheden kunne redegøre for disse to proceser.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om at virksomhedens risikoanalyse skal tage højde for alle procestrin i virksomhedens aktiviteter.

Mærkning og information: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret at virksomhedens kålpølser har fået tilføjet smagsforstærker E-621 og Chilli /cheese griller, Fennikel spegepølser har fået tilføjet Quid mærkning.

*kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer - de samme produkter. Ingen anmærkning.

Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: mængdeberegning af tilsætningsstoffer - de samme produkter.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Overensstemmelseserklæring på fødevarekontaktmaterialer fra leverandøren. Følgende fødevarekontaktmateriale er kontrolleret kasse til pålægskage som sendes ud af huset.

Fødevarestyrelsen

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

08-04-2025

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

Andet: Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

08-04-2025

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift