

Næsten 20 ton fødevarer beslaglagt ved kontrolbesøg

Ved et kontrolbesøg på Tåstrup Fryse/Køle Hotel tirsdag den 9. januar beslaglagde Fødevarekontrollens Rejsehold og Fødevareregion Øst godt 14 ton fødevarer, hvor holdbarhedsdatoen var overskredet, eller som var oplagret af firmaer, der ikke opfyldte betingelserne for lovligt at handle med de pågældende varer.

Kontrolaktionen fortsatte onsdag, hvor der blev beslaglagt yderligere godt 6 ton fødevarer, så den samlede beslaglagte mængde under den to dage lange aktion nåede op på knap 20 ton.

Der er tale om en række forskellige varer, ligesom det er flere forskellige bestemmelser, der er overtrådt. Fødevarestyrelsen er fortsat i gang med at udrede sagen, men det er foreløbig konstateret, at der er tale om 3,5 ton fødevarer, især kød, brød og ost, hvor sidste holdbarhedsdato var overskredet. Ca. 1,5 ton af disse var sat til side og mærket, så det fremgik, at de ikke måtte omsættes. Desuden er der fundet varer, som var forkert mærket eller emballeret, og der har været mangelfuld kontrol med ind- og udlæsning i nogle af de udlejede kølebokse.

Samtidig blev der konstateret mug og snavs samt revner og huller i vægge og gulve i bygningen. Desuden blev der, i strid med autorisationen fra Fødevarestyrelsen, opbevaret nonfood-varer i form af bl.a. blodplasmaprøver fra grise og rotter.

Fødevarestyrelsen har givet Tåstrup Fryse/Køle Hotel bøder for at opbevare nonfood-varer og for manglende hygiejne og vedligeholdelse. Desuden har virksomheden fået forbud mod at udlevere de beslaglagte varer, som dels skal destrueres, dels evt. vil blive frigivet efter en konkret vurdering.

De virksomheder, der har fået varer beslaglagt, vil få besked på at gøre nærmere rede for dem, specielt om dele af varepartierne er blevet handlet efter udløbet af sidste holdbarhedsdato.

Kontaktperson:

Leder af Fødevarekontrollens Rejsehold, Michael Rosenmark, tlf.44 52 30 00