

Kontrolrapport



Virksomhed **Slagter Munch Aps**

v/Jens Munch

Adresse Sct. Laurentii Vej 1

Postnr./By 9990 Skagen

CVR-nr. 52679214

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
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	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

11-09-2019



Tidligere kontrol

Dato	26-04-2018	
Dato	29-06-2017	
Dato	19-07-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af kød til hakket kød, færdigretter og andre kødprodukter i kølediske, kølebokse og fryser i butikken, stikprøvevis kontrol af temperaturer på køl og frys samt at der er faciliteter til hygiejnisk håndvask. Frikadeller og leverpostej opbevares ved rumtemperatur og sælges enten inden for 1,5 time eller nedkøles til under 10 °C på under 3 timer. Dette styres ved hjælp af urskiver.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Opskæringen, køkken og butik samt båndsav, afsværer, arbejdsborde, kødkroge, knive, emhætte og komfur.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligehold af opskæringen, køkken og butik.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Risikoanalyse vedr. produktion af leverpostej og frikadeller. Dokumentation for kontrol af temperatur ved opvarmning og nedkøling i perioden oktober 2018 og til dags dato.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Anvendelse af blå og røde plastikkasser til marineret kød. Set overensstemmelseserklæring med oplysninger om anvendelsesspecifikationer.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time

Kontrollens varighed