

Kontrolrapport

Virksomhed **MENY**

Delikatesse

Adresse Himmelev Sognevej 95

Postnr./By 4000 Roskilde

CVR-nr. 10075211

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
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	
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

21-08-2019



Tidligere kontrol

Dato	20-09-2018	
Dato	18-08-2017	
Dato	11-03-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Nedkøling af fødevarer efter varmebehandling eller endelig tilberedning. Det indskræpes, at fødevarer skal nedkøles snarest muligt efter varmebehandling eller endelig tilberedning, og at de skal nedkøles til en temperatur, som ikke indebærer nogen sundhedsfare.

Følgende er konstateret: Virksomheden er ved at nedkøle ribbenstege og frikadeller. Virksomheden oplyser at nedkølingen er startet i formiddag. Der kan ikke redegøres for starttid og start temperatur på hverken frikadeller eller ribbensteg. Kl ca.15.15 måles en kernetemperatur på 33,3 grader og 23,2 grader i frikadelle.

Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Kontrolleret: Temperatur ved opbevaring.

Bødeforelæg kr. 10.000 fremsendt.

Følgende er konstateret: Der er med kalibreret luftføler målt en opbevaringstemperatur på 10,5 °C i virksomhedens kølerum kl. ca. 15.00. Virksomheden oplyser at der har været køleneduurd men at køleanlægget kører optimalt igen. Der er med kalibreret indstikstermometer målt en kernetemperatur på en varmebehandlet, nedkølet og letfordærlig ribbensteg på 12



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **MENY**

Delikatesse

Adresse Himmelev Sognevej 95

Postnr./By 4000 Roskilde

CVR-nr. 10075211

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

°C samt 10,2 °C i en varmebehandler, nedkølet og letfordærlig frikadelle. Begge produkter har stået i kølerummet siden dagen før. I kølerummet opbevares en stor mængde fødevarer som pålægssalater (tun, krabbe, peberrod og karry, Hvid grundsauce, remoulade, mayonnaise, dressinger, skiveskåret pålæg, hele og halve roastbeef, kogte skinker, varmebehandlede, nedkølede kartofler og varmebehandlet kyllingebryst i skiver mm.

Det er Fødevarestyrelsens vurdering at fødevarerne har været temperaturlastet over længere tid.

Virksomheden foretager nedkøling af fødevarer i kølerummet, der vurderes ikke at have kapacitet til denne aktivitet. Der blev d.d. nedkølet 9 hele ribbenstege og ca. 15 kilo frikadeller.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Temperaturen var god i morges.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af diskområde og køkken med inventar. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation af temperaturer ved varemodtagelse, opbevaring, varmebehandling og nedkøling fra januar 2019 til d.d. Ingen anmærkninger. Generelt vejledt om at overholde egenkontrollens procedurer således at der måles og dokumenteres nedkøling på 4 varianter som egenkontrollen foreskriver.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden skilter med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

21-08-2019

Dato