

Kontrolrapport



Virksomhed **MENY**

Slagter

Adresse Blåkildevej 2

Postnr./By 2630 Taastrup

CVR-nr. 29688397

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.	
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

02-10-2019



Tidligere kontrol

Dato 13-06-2019	
Dato 16-08-2018	
Dato 27-02-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er konstateret:

Gennemgået virksomhedens mundtlige procedurer for produktion af rullepølse, med særlig fokus på håndtering efter varmebehandlingen og fastsættelse af holdbarhed. Holdbarhed på udskrevet etiket er sat til 3 dage længere end det fremgår af skema i egenkontrolprogrammet. Vurderet som bagatelagtig overtrædelse grundet uklarhed om hvad der menes med produktionsdato da produktet produceres over flere dage. Generelt vejledt om Listeria Monocytogenes ved gennemgang og udlevering af faktablad.

Konkret vejledt om holdbarhed generelt da der gives mere end 5 dage og om adskillelse af spiseklare og ikke spiseklare fødevarer i kølerum, da de varmebehandlede rullepølser står til nedkøling i pressen i kølerum med uindpakket rå kød.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for, og adskillelse af, rengøring og desinfektion, samt rengøring af udstyr til produktion af rullepølse.

Virksomheden benytter sig af et godkendt desinfektionsmiddel og har mundtligt redegjort for rengøring og desinfektion af knive inden og efter brug, samt virketid for desinfektion af knive.

Konkret vejledt om øget rengøringsfrekvens for liste til kølerum



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

2 timer 15 min.

Kontrollens varighed

Virksomhed **MENY**

Slagter

Adresse Blåkildevej 2

Postnr./By 2630 Taastrup

CVR-nr. 29688397

side 2 af 2

og sikring af tørring under skæreplanken på rullepølsebord, samt om at rene kolde kasser til opbevaring i kølerum skal sikres mod forurening fra uindpakket rå kød, samt at de står på et bord der har små synlige rester af biologisk materiale.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af udstyr til produktion af rullepølse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for patogene bakterier, herunder især Listeria Monocytogenes, gode arbejdsgange mod krydssmitte af Listeria og implementering af disse i virksomheden, samt CCP for opvarmning. Procedurer er revideret for nyligt og holdbarhed er fastsat ud fra skema i risikoanalysen, hvor der henvises til at der skal dokumenteres overholdelse af grænseværdi for Listeria ved mere end 5 dages holdbarhed, men det kan virksomheden ikke vise dokumentation for endnu.

Prøver udtaget.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

02-10-2019

Dato

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift