

Kontrolrapport



Virksomhed **MENY Rungsted**

Fisk

Adresse Rungsted Bytorv 4

Postnr./By 2960 Rungsted Kyst

CVR-nr. 37405213

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

29-10-2019



Tidligere kontrol

Dato	21-03-2019	
Dato	27-11-2018	
Dato	02-08-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Udleveret og gennemgået faktaark om Listeria.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold. Kontrolleret virksomhedens procedurer for hygiejnisk produktions flow/adskillelse af aktiviteter og gennemgået alle procestrin for produktion af varm røget laks i forhold til kontaminering med listeria. Virksomheden har en holdbarhed på 6 dage på varm røget laks. Godkendelse af anvendte desinfektionsmidler.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: fiskeområde herunder arbejdsborde og kølerum. Gennemgået mundlig procedurer for rengøring og desinfektion af arbejdsborde og kølerum, herunder virketid.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler og udstyr: Almindelig vedligeholdelse i fiskeafdeling.

Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan, set tillæg for procedure for Listeria som er nævnt som risikofaktorer.

Kontrolleret dokumentation for temperaturkontrol af

1 time

Kontrollens varighed



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **MENY Rungsted**

Fisk

Adresse Rungsted Bytorv 4

Postnr./By 2960 Rungsted Kyst

CVR-nr. 37405213

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

køleindretninger, opvarmning og nedkøling for august 2019 til oktober 2019.

Virksomheden har redegjort for fastsættelse af holdbarhed på varm røget laks.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

29-10-2019

Dato