

Kontrolrapport



Virksomhed **MENY Karlslunde**

Delikatesseafdeling

Adresse Karlslunde Parkvej 7

Postnr./By 2690 Karlslunde

CVR-nr. 38714295

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	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

28-11-2019



Tidligere kontrol

Dato	18-03-2019	
Dato	04-09-2017	
Dato	19-05-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Udleveret og gennemgået faktark 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 produktionsflow/adskillelse af aktiviteter og gennemgået alle procestrin for udskæring af pålæg og produktion af skinkesalat i forhold til kontaminering med listeria. Virksomheden har en holdbarhed på 2 dage på skinkesalat og 4 dage på frikadeller. Godkendelse af anvendte desinfektionsmidler. Vejledt omkring brug af forklæder og opbevaring af papir.

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

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler og udstyr: Almindelig vedligeholdelse i delikatesseafdeling. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse-tillæg om Listeria dateret 5. november 2019.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **MENY Karlslunde**

Delikatesseafdeling

Adresse Karlslunde Parkvej 7

Postnr./By 2690 Karlslunde

CVR-nr. 38714295

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Kontrolleret dokumentation for temperaturkontrol af opvarmning og nedkøling for september - november 2019.

Virksomheden har redegjort for fastsættelse af holdbarhed på skinkesalat, frikadeller og stegt sild.

Virksomheden oplyser, at den vil tilrettet etikette for stegt sild, så holbarhedsperioden svarer til det, der er angivet i de interne retningslinier.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

28-11-2019

Dato