

Kontrolrapport



Virksomhed **MENY Korup**

Slagter / Delikatesse

Adresse Åbakkevej 69

Postnr./By 5210 Odense NV

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.	1
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

02-12-2019



Tidligere kontrol

Dato	04-10-2018	
Dato	15-09-2017	
Dato	07-09-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået procedurer for håndtering og slicning af kødpålæg, holdbarhedsstyring og fastsættelse af holdbarhed af vakuumpakket kødpølser, herunder stikprøvevis kontrolleret overensstemmelse mellem butikkens mærkning af filmpakket slicet pålæg (ribbensteg, roastbeef og kamsteg) og anvisning for holdbarhed udarbejdet af hovedkontor, samt fremstilling af kødpølser (kogning, nedkøling, opskæring, pakning, mærkning). Stikprøvevis kontrolleret opbevaringstemperatur i salgsmontre med spiseklare produkter, ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for håndtering af produkter med allergener (kødpålæg med valnødder og smørrebrød med skaldyr). Konkret vejledt om mulige løsningsforslag til slicning af pålæg med allergener.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionslokaler og udstyr, herunder bordoverflader, pålægsslicer, montre og vægge. Virksomheden har redegjort for procedurer for brug af desinfektionsmidler egnet til fødevarebrug, herunder anvendelse og virketid, samt procedurer for gode arbejdsgange for renholdelse af pålægsslicer og bordoverflader med stålhylder, ingen anmærkninger



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

2 timer 25 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **MENY Korup**

Slagter / Delikatesse

Adresse Åbakkevej 69

Postnr./By 5210 Odense NV

CVR-nr. 38714295

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af produktionslokaler og udstyr i delikatesse, herunder bordoverflader, pålægsslicer og flisevægge. Virksomheden oplyser at de udskifter modningsskab, da bunden fremstår med rustskader, ingen anmærkninger.

Kontrolleret: Vedligeholdelse af udstyr.

Følgende er konstateret: Bund i kogeкар fremstår ikke vedligeholdt. Bunden er sat til med to større områder med kalkplamager (ca. 20x30 cm) og under kalken fremstår bunden beskadiget. Virksomheden oplyser at produkterne koges i plasttarm

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om vedligeholdelse af udstyr. Vejledt konkret om mulige løsningsforslag til udbedring eller udskiftning af kogeкар.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har under renovering (opstart d. 28 nov.) af slagterlokaler konstateret mindre vandskade i loftplader og på ventilationspose, derfor mangler fire loftplader og pose under tilsynet. Virksomheden oplyser, at rummet kun benyttes som opvaskeafsnit og røgning af pølser indtil renoveringen er færdig. Virksomheden oplyser at de forventer at renoveringen er færdig i denne måned, ingen anmærkninger. Generelt vejledt om vedligeholdelse af lokaler. Konkret vejledt om mulige løsningsforslag til evt. slukning af ventilation og tildækning af loftplader.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse er dækkende for listeria, herunder med udpegning af kritiske kontrolpunkter og gode arbejdsgange.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varmebehandling og nedkøling fra september 2019 til dags dato.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummer.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

02-12-2019

Dato