

Kontrolrapport

Virksomhed **MENY**

Slagter/Delikatesse

Adresse Nørregade 11

Postnr./By 3390 Hundested

CVR-nr. 37547786

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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

29-09-2020



Tidligere kontrol

Dato 01-11-2019	
Dato 16-09-2019	
Dato 27-06-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger:

at virksomheden har gode arbejdsgange, der sikrer at råvarer og færdigvarer beskyttes mod kontaminering under opbevaring, tilvirkning og distribution.

at råvarer og ingredienser ikke opbevares ved temperaturer, der kan medføre sundhedsfare.

Kølekæden må ikke brydes. Virksomheden hakker kød 1 gang hen over dagen, Kødhakkeren er ikke forsynet med køl. Hakket kød pakkes straks efter hakning og placeres enten på køl i salgsområde eller i kølerum. At indpakning og emballering sker på en måde så kontaminering undgås og at hakket kød opbevares ved højst 5 grader C. Virksomheden sælger hakket kød med en holdbarhed under 24 timer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Rengøring af udstyr mv., som kommer i kontakt med fødevarer: at virksomheden har gode arbejdsgange for rengøring og desinfektion af udstyr og lokaler. at virksomheden kan demonstrere adskillelse og rengøring af kødhakker.

at redskaber og alt udstyr og tilbehør, som kommer i kontakt med fødevarer er ordentligt



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **MENY**

Slagter/Delicatesse

Adresse Nørregade 11

Postnr./By 3390 Hundested

CVR-nr. 37547786

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

rengjort, herunder genbrugsmaterialer, f.eks. kar og kødkasser.

at rengjort udstyr efterfølgende opbevares på en måde, så kontaminering forebygges.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

at virksomheden har udarbejdet en skriftlig risikoanalyse baseret på HACCP-principperne.

at virksomheden i sin risikoanalyse har vurderet mikrobiologiske risici

at virksomheden specifikt har vurderet risikoen for Salmonella, herunder foranstaltninger hvis

der er fundet Salmonella i hakket kød fra virksomheden

Udleveret faktaark om fremstilling af hakket kød



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

29-09-2020

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift