

Kontrolrapport



Virksomhed **MENY Bistrup**

Slagter

Adresse Vasevej 119

Postnr./By 3460 Birkerød

CVR-nr. 38714295

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

01-10-2020



Tidligere kontrol

Dato	07-07-2020	
Dato	23-10-2019	
Dato	20-03-2019	

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, Kødhakkeren er forsynet med køl der hakkes 1 gang pr dag .at hakket kød opbevares ved højst 5 grader C.

Virksomheden sælger hakket kød med en holdbarhed under 24 timer:

Hygiejne: Rengøring: Rengøring af udstyr mv., som kommer i kontakt med fødevarer, herunder genbrugsemballage:

Kontrollér:

at virksomheden har gode arbejdsgange for rengøring og desinfektion af udstyr og lokaler.

Kontroller f.eks. at virksomheden kan demonstrere adskillelse og rengøring af kødhakker.

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

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



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **MENY Bistrup**

Slagter

Adresse Vasevej 119

Postnr./By 3460 Birkerød

CVR-nr. 38714295

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

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

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse 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.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

01-10-2020

Dato