

Kontrolrapport



Virksomhed **MENY**

Slagter

Adresse Hovedgaden 11

Postnr./By 8670 Låsby

CVR-nr. 36545607

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.	1
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

23-09-2020



Tidligere kontrol

Dato	30-04-2019	
Dato	09-10-2018	
Dato	11-06-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret at virksomheden har gode arbejdsgange, der sikrer at råvarer og færdigvarer er beskyttet mod kontaminering under opbevaring og tilvirkning: Ok. Kontrolleret at råvarer og ingredienser ikke opbevares ved temperaturer, der kan medføre sundhedsfare, samt at kølekæden ikke brydes. Virksomheden har mundtlig redegjort for arbejdsgange for hakning, pakning og opbevaring af hakket kød: Ok. Kontrolleret opbevaringstemperaturer i kølerum og salgsdisk uden anmærkninger. Kontrolleret virksomhedens arbejdsgange i forbindelse med udvælgelse af kød til hakning samt styring af holdbarheder: Ok.

Virksomheden er vejledt konkret omkring mulighed for at stille krav til leverandører samt evt. at indhente dokumentation for overholdelse af de mikrobiologiske kriterier. Virksomheden oplyser at de hakker meget lidt.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret virksomhedens procedurer for rengøring og desinfektion af kødhakkere: Ok. Kontrolleret opbevaring af kødbakker, så det sikres at disse er rene ved anvendelse. Ok. Kontrolleret rengøring af udstyr og redskaber der bruges i forbindelse med hakning: Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse i forhold til



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **MENY**

Slagter

Adresse Hovedgaden 11

Postnr./By 8670 Låsby

CVR-nr. 36545607

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

vurdering af de mikrobiologiske risici. Ok. Kontrolleret virksomhedens skriftlige procedurer, hvis der konstateres fund af salmonella: Ok

Emballage m.v.: Emballage: Kontrolleret anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten.

Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret: plastlåg til stål gastronom bakker og sorte skumbakker: Ok.

Kontrolleret virksomhedens procedurer for korrekt valg af FKM i forhold til tilsigtet anvendelse, ok.

Kontrolleret genanvendelse af plastspande, der er modtaget med div. fødevarer.

Kontrolleret at virksomheden er bekendt med, forhold omkring sure og salte fødevarer i plastbøtter, samt opbevaringstid, ok.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

23-09-2020

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift