

Kontrolrapport

Virksomhed **Meny Skanderborg - Slagter**

Adresse Højvang Centret 4

Postnr./By 8660 Skanderborg

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	☒ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

21-10-2020



Tidligere kontrol

Dato	15-11-2019	
Dato	15-07-2019	
Dato	17-06-2019	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret at virksomheden har gode arbejdsgange, der sikrer at råvarer og færdigvarer er beskyttet mod kontaminering under opbevaring og tilvirkning.

Kontrolleret at råvarer og ingredienser ikke opbevares ved temperaturer, der kan medføre sundhedsfare, samt at kølekæden ikke brydes. Målt temperatur på fersk kød til under 5 grader i butiks montre og i kølerum. Virksomheden har mundtlig redegjort for arbejdsgange for hakning, pakning og opbevaring af hakket kød. Styring af holdbarheder.

Virksomheden oplyser at de hakker under 2 tons hakket kød om ugen, og hjemtagning af standardiseret mikrobiologisk kontrolleret kød, samt procedurer vedr. pakning og emballering.

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

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens delrisikoanalyse vedr. hakke kød- herunder opsatte mikrobiologiske kriterier for salmonella og E.coli.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk