

Kontrolrapport



Virksomhed **MENY**

Delikatesse

Adresse Tinghøjgade 11

Postnr./By 9493 Saltum

CVR-nr. 28283121

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.	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

20-05-2021



Tidligere kontrol

Dato	02-02-2021	
Dato	30-09-2020	
Dato	05-02-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret anvendelse af hygiejniske faciliteter ved håndvask-ok. Kontrolleret opbevaringstemperatur og hygiejnisk opbevaring af fødevarer i køledisk og kølerum-ok. Kontrolleret hygiejne under fremstilling og udportionering af salater, smørrebrød og mormorretter, herunder at der fremstilles dressing i stor rengjort og desinficeret bakke, som filmes og sættes i kølerum med påskrevet produktionsdato-ok. Dette anvendes til salater idag og næste dag-ok. Virksomheden oplyser, at deres procedurer for uemballerede salater i salgsdisken er, at rester kasseres når delikatesse lukkes, og næste dag om morgenen fremstilles der ny salater til salg denne dag. Alle skåle og redskaber til fremstilling/ opbevaring af fødevarer rengøres og desinficeres i opvaskemaskine inden brug-ok.

Engangsemballage modtages rent fra producenten-ok.

Virksomheden fremstiller fx. selv broccolisalat fra bunden, og her modtages hver dag friske broccoli osv fra grøntafdeling, disse skylles og broccolisalat fremstilles og sælges samme dag -evt. rest kasseres til aften-ok. Gennemgået kædens procedurer for holdbarhed og virksomheden giver mindre holdbarhed på deres færdigvarer end kæden anbefaler -ok.

Tillægsside udleveret.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

2 timer

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **MENY**

Delikatesse

Adresse Tingshøjgade 11

Postnr./By 9493 Saltum

CVR-nr. 28283121

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring i delikatesseafdeling, herunder drøftet procedurer for rengøring og desinfektion af borde, skåle og redskaber inden disse anvendes-ok. Virksomheden har 2 slicere -en til kødpålæg og en til grønt-ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for perioden marts 2021 til idag for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling af fødevarer -ok.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter samt registrering.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

20-05-2021

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift