

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Meny Fredericia**

Slagter

Adresse Indre Ringvej 25

Postnr./By 7000 Fredericia

CVR-nr. 38714295

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

14-02-2023



Tidligere kontrol

Dato 03-10-2022	
Dato 06-01-2022	
Dato 04-05-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens procedurer til fremstilling af fermenterede fødevarer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: At virksomheden har procedurer for vurdering af kvaliteten af råvarer. At virksomheden anvender en velafprøvet opskrift. Der anvendes udelukkende opskrifter fra krydderileverandør At virksomheden har procedurer til at revurdere opskrifter hvis disse ændres. Virksomheden ændrer ikke i standardiserede opskrifter At virksomheden anvender egnet starterkultur. Der anvendes starterkultur som afvejes på kalibreret vægt, virksomheden doserer starterkulturer eller surhedsregulerende midler iht. forskrift At virksomheden har kontrolprocedurer der sikrer at fermenteringen skrider frem som den skal. foreskrifter fra følges i forhold til modning ved 15 -20 grader i min. 2 døgn samt efterfølgende tørring til et svind på 18 - 20%.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram / risikoanalyse for punktet fermentering, Herunder om de beskrevne procedurer følges.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Afleveret til

1 time 15 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk