

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **MENY**

Slagter

Adresse Skanderborgvej 18

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 17555340

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

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

Denne kontrol, dato

01-03-2023



Tidligere kontrol

Dato 22-09-2022	
Dato 24-11-2021	
Dato 26-05-2021	

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 - Solina valideret.

At virksomheden har procedurer til at revurdere opskrifter hvis disse ændres.

At virksomheden anvender egnet starterkultur og GDL.

At virksomheden doserer starterkulturer eller surhedsregulerende midler iht. forskrift

At virksomheden har kontrolprocedurer der sikrer at fermenteringen skrider frem som den skal- Virksomheden måler tørresvind 20-30% og modner ved temperaturen mellem 20 og 25 grader. Vejledt om guide, fermentering af pølser på <https://www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/Guides/Sider/Fermentering-af-poelser.aspx>

Virksomhedens egenkontrol: Virksomhedens egenkontrol:

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, samt mundtligt gennemgået virksomhedens gode arbejdsgange vedrørende fermentering af pølser.

Fødevarestyrelsen

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

40 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk