

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **MENY**

Slagter

Adresse Badevej 1

Postnr./By 6950 Ringkøbing

CVR-nr. 12907494

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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 indskærper givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

12-04-2023



Tidligere kontrol

Dato 09-02-2022	
Dato 09-06-2021	
Dato 20-05-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedurer ved varemottagelse, herunder flow og adskillelse fra varemottagelse til opbevaring og produktion samt procedurer som sikre, at fødevarerne ikke temperaturlastes unødigt og at fødevarerne opbevares skadedyrssikret under varemottagelse. Ingen anmærkninger.

Vejledt konkret om løsningsmuligheder ved opbevaring af rent arbejdstøj i lukket skab eller evt. indretning af nyt forrum ved opdeling af toiletrum.

Vejledt generelt om krav til opbevaring af rent arbejdstøj.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler og udstyr: Underside af borde, flisevægge og gulvrister/afløb i opskæringslokale, flisevægge og gulvrister/afløb i pølsefabrik/opskæringslokal, reoler og overflader i kølerum, vægtanlæg og kødhakker.

Rengøring i bunden af butiksdisker med fersk kød og pålæg er kontrolleret uden anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret tilgængelighed af risikoanalyse og de skriftlige egenkontrolprocedurer.

Følgende er konstateret: På grund af et landsdækkende systemnedbrud kan virksomheden ikke fremvise risikoanalyse og de skriftlige egenkontrolprocedurer.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 35 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **MENY**

Slagter

Adresse Badevej 1

Postnr./By 6950 Ringkøbing

CVR-nr. 12907494

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om krav til egenkontrol og risikoanalyse.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Dry Aged Beef færdigmodnet den 29/4-2023, dansk Oksemørbrad, opskåret i Tyskland, Tysk Oksemørbrad og sous vide stegt Lammebov m/ben.

Set faktura for modtagelse samt mærkning på kasser i kølerum. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter, risikoaktiviteter, kontaktoplysninger og korrekt CVR og p. nr.

Fødevarestyrelsen

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

12-04-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk