Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **MENY**

Delikatesse

Adresse Badevej 1

Postnr./By 6950 Ringkøbing

CVR-nr. 12907494

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
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 3	😐	Indskærpelse Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	☹	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

☺ Udgået symbol. Vises for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet

- [X] Ordinær kontrol
- [ ] Kontrolkampagne
- [ ] Ekstra kontrol
- [ ] Kædekontrol
- [ ] Anden kontrol

Denne kontrol, dato **12-04-2023** ☺

Tidligere kontrol

Dato 17-06-2022	☺
Dato 07-04-2021	☺
Dato 07-06-2019	☺

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret, at fødevarer nedkøles snarest muligt efter varmebehandling eller endelig tilberedning, og at de nedkøles til en temperatur, som ikke indebærer nogen sundhedsfare. Virksomheden redegjorde for hvilke fødevarer der nedkøles og hvordan, mængder under nedkøling på en gang, udstyr til nedkøling samt overvågning af nedkøling. Virksomheden redegjorde for nedkøling fra 65 ned til 10 °C på max 4 timer på stik på køl. Ingen anmærkninger. Temperatur ved frikadeller under nedkøling, opbevaret på stik på køl er målt til 17 °C. Ingen anmærkninger. Spurgt ind til måling i fødevarer under nedkøling. Virksomheden måler midt i produktet med indstikstermometer. Ingen anmærkninger. Vejledt om muligheden for kontrol af indstikstermometer med isvand og kogende vand. Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktionskøkken, delikatessekølerum og fiskekølerum. Ingen anmærkninger. Virksomheden redegjorde for snarlig udskiftning af gitter for kondensatorer i delikatessekølerum og fiskekølerum på grund af begyndende rustdannelse. Ok. Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret tilgængelighed af risikoanalyse og de skriftlige egenkontrolprocedurer.

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **MENY**

Delikatesse

Adresse Badevej 1

Postnr./By 6950 Ringkøbing

CVR-nr. 12907494

Tilsynsførendes bemærkninger

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

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om krav til egenkontrol og risikoanalyse.

Mærkning og information: Kontrolleret følgende produkter for information om allergene ingredienser: Panini, Frikadeller, Landgangsbrød og Sandwich med kylling og bacon. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

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