

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **MENY Karlslunde**

Slagterafdeling

Adresse Karlslunde Parkvej 7

Postnr./By 2690 Karlslunde

CVR-nr. 38714295

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

11-05-2023



Tidligere kontrol

Dato 08-07-2022	
Dato 20-04-2021	
Dato 02-03-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperaturer for kølekrævende og varmholdte fødevarer, adskillelse og tildækning af fødevarer, samt faciliteter til hygiejnisk håndvask med sæbe og engangspapir.

Følgende er konstateret: Opbevaringstemperatur for fersk fisk. I kølemontre opbevares ferske lakseportioner og fiskefars. Pakker med fiskefars måles til 1,7 grader C. Ved siden af fiskefarsen opbevares lakseportioner, hvor 4 af portionerne måles til over 3 grader C. I alt opbevares der 18 pakker med lakseportioner. Virksomheden kasserer alle produkterne og kontakter straks en kølemontør, der kommer inden tilsynets afslutning.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse grundet mængden af ferske lakseportioner, der havde en temperatur på over 3 grader C. Vejledt konkret om at fersk fisk maksimalt må være 2 grader C. Generelt vejledt om andre muligheder for opbevaring af fersk fisk, f.eks. i lukkede kølemontre.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køleenheder og bordoverflader.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

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 klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **MENY Karlslunde**

Slagterafdeling

Adresse Karlslunde Parkvej 7

Postnr./By 2690 Karlslunde

CVR-nr. 38714295

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Virksomheden har fået vedligeholdt karme og dør til kølerum.

Konkret vejledt om skift af fuger til kølerum, da disse ikke slutter tæt.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning, nedkøling og varmholdelse fra sidste kontrolbesøg til dags dato.

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

Fødevarestyrelsen

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

11-05-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk