

# Kontrolrapport



Virksomhed **MENY**

Delikatessen

Adresse JF Kennedys Plads 1

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 38714295

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

**Elite** Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

**07-09-2017**



## Tidligere kontrol

Dato 25-04-2016	
Dato 27-08-2015	
Dato 02-06-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har fravalgt at få vejledning som en del af tilbuddet om udvidet førstegangskontrol.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedurer for opvarmning/nedkøling herunder korrekt brug af termometer.

OK. Kontrolleret procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl. OK. Hørt

virksomhedens procedure for håndtering af salatbar. OK. Set håndtering af sandwich. OK. Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. OK.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret:

Produktionslokale, pålægsmaskine og salgsmontre. OK.

Følgende er konstateret: Ansamlinger af sort snavs på gitteret på blæser i kølerum.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret:

Produktionslokale, inventar samt kølerum. OK.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret: Set

dokumentation for opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling samt varemottagelse for perioden august 2017 til d.d. OK.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. OK.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

# Kontrolrapport

Virksomhed **MENY**

Delikatessen

Adresse JF Kennedys Plads 1

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 38714295

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarerhygiejne. OK.