

# Kontrolrapport



Virksomhed **MENY**

Slagterafdeling

Adresse Nærumvænge Torv 18

Postnr./By 2850 Nærum

CVR-nr. 37547468

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.	
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

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

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

Denne kontrol, dato

**07-08-2019**



## Tidligere kontrol

Dato 15-03-2019	
Dato 24-01-2018	
Dato 20-11-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask med sæbe og papir i produktionsområde. Opbevaringstemperatur i køleinventar i butik samt kølerum i slagterafdeling.

Gennemgået produktionsflow for rullepølse. Vejledt konkret om vaske i lokale med kogekear samt at opbevaring af fødevarer skal ske fri af gulv. Ligeledes vejledt om adskillelse af rå og færdigttilberedte fødevarer, så kontamineringsrisiko mindskes.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Bordoverflader, kogekear, forme og udstyr til produktion af rullepølse, opbevaringskasser, kølerum og diverse køleinventar. Gennemgået rengøringsprocedurer for overflader, udstyr og inventar i lokale med produktion for rullepølse. Vejledt konkret om afskillelse af rent og beskidt område i opvaskeafdeling. Ligeledes vejledt om adskillelse af isskovl mellem slagter- og fiskeafdeling.

Følgende er konstateret: Medarbejder oplyser at knive og skærebrædder ikke desinficeres efter rengøring. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om renholdelse af udstyr og inventar som kommer i berøring med færdigttilberedte fødevarer, herunder at de desinficeres efter rengøring.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

2 timer 15 min.

Kontrollens varighed

# Kontrolrapport

Virksomhed **MENY**

Slagterafdeling

Adresse Nærumvænge Torv 18

Postnr./By 2850 Nærum

CVR-nr. 37547468

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende: Inventar og udstyr til produktion. Ingen anmærkninger. Vejledt konkret om vedligeholdelse af revner og sprækker, særligt i skærebrædder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set virksomhedens risikoanalyse for styring af listeria pr. 20.06.2019 i produktionen samt dokumentation for varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling af fødevarer fra sidste kontrolbesøg og til d.d. Vejledt konkret om måling af CCP'er for rullepølse. Set dokumentation for fastsættelse af holdbarhed på færdigtilberedte fødevarer. Vejledt konkret om dokumentation for fastsættelse af holdbarhed på rullepølse samt holdbarhedstider.