

# Kontrolrapport

Virksomhed **MENY**

Delikatesse  
Adresse Himmelev Sognevej 95  
Postnr./By 4000 Roskilde  
CVR-nr. 10075211

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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 type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
21-08-2019		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	20-09-2018	
Dato	18-08-2017	
Dato	11-03-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Nedkøling af fødevarer efter varmebehandling eller endelig tilberedning. Det indskræpes, at fødevarer skal nedkøles snarest muligt efter varmebehandling eller endelig tilberedning, og at de skal nedkøles til en temperatur, som ikke indebærer nogen sundhedsfare.

Følgende er konstateret: Virksomheden er ved at nedkøle ribbenstege og frikadeller. Virksomheden oplyser at nedkølingen er startet i formiddag. Der kan ikke redegøres for starttid og start temperatur på hverken frikadeller eller ribbensteg. Kl ca.15.15 måles en kerntemperatur på 33,3 grader og 23,2 grader i frikadelle.

Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Kontrolleret: Temperatur ved opbevaring.

Bødeforelæg kr. 10.000 fremsendt.

Følgende er konstateret: Der er med kalibreret luftføler målt en opbevaringstemperatur på 10,5 °C i virksomhedens kølerum kl. ca. 15.00. Virksomheden oplyser at der har været køleneduurd men at køleanlægget kører optimalt igen. Der er med kalibreret indstikstermometer målt en kerntemperatur på en varmebehandlet, nedkølet og letfordærvelig ribbensteg på 12

