

Kontrolrapport



Virksomhed **MENY**

Slagter

Adresse Badevej 1

Postnr./By 6950 Ringkøbing

CVR-nr. 12907494

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	1
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

15-11-2019



Tidligere kontrol

Dato 07-06-2019	
Dato 16-10-2018	
Dato 17-05-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedurer for indfrysning af hakket kød, som sikrer, at indfrysningsdato er kendt, holdbarheden på under 24 timer ikke er overskredet på indfrysningstidspunktet og, at indfrysning sker med henblik på senere forarbejdning i samme virksomhed. Virksomheden redegjorde mundtligt herfor. Ingen anmærkninger. Vejledt generelt om krav til mærkning med indfrysningsdato.

Kontrolleret, at pakning og mærkning af hakket kød foregår i een arbejdsgang, således holdbarhed på 24 timer overholdes.

Set hakning og pakning/mærkning af hakket kød uden anmærkninger.

Kontrolleret, at virksomheden er i besiddelse af egnet og brugbart termometer til måling af kernetemperatur ved varmebehandling og nedkøling. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og resultater vedrørende modtagekontrol, opbevaringstemperatur, varmebehandling, nedkøling og varmholdelse for perioden fra den 7. juni 2019 til dags dato. Ingen anmærkninger.

Set skriftlige procedurer i egenkontrollen for obligatorisk mærkning af okse- og kalvekød. Ingen anmærkninger.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret obligatorisk mærkning af okse/kalvekød. Følgende fødevarer er kontrolleret



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 5 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

