

Kontrolrapport

Virksomhed **MENY**

Slagter

Adresse Strandvejen 64A

Postnr./By 2900 Hellerup

CVR-nr. 31461790

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	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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

05-04-2019



Tidligere kontrol

Dato	20-11-2018	
Dato	07-11-2018	
Dato	23-04-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: temperatur, adskillelse og opbevaring af fødevarer på køl. Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder. Mundtlige procedurer for overvågning og håndtering af kødprodukter i modningsskab.

Følgende er konstateret: pålægsdisk måles til meget variable temperaturer, fra 3,4 grader C og op til 7,5 grader C målt med luftføler. Enkelte varer måles til en kernetemperatur på op til 8,3 grader C. Det vurderes at denne temperaturstigning skyldes varme spots over køleenhederne. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Virksomheden vil overveje forskellige løsningsmuligheder for dette.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: arbejdsborde, vaske, køleenheder i butik, kølerum og udstyr.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: vedligeholdelsesplan for udbedring af gulve og fuger ved gulve.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: dokumentation for gennemført kontrol for varemodtagelse for 2019. Set risikoanalyse og egenkontrolprogram for varemodtagelse.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

50 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **MENY**

Slagter

Adresse Strandvejen 64A

Postnr./By 2900 Hellerup

CVR-nr. 31461790

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Medarbejdernes viden om, og instruktion i fødevarehygiejne, herunder om smitteveje for fødevarebårne sygdomme.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden skilte med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

05-04-2019

Dato