

# Kontrolrapport



Virksomhed **MENY St. Heddinge**

Slagter

Adresse Østergade 7

Postnr./By 4660 Store Heddinge

CVR-nr. 38714295

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    |          |
| 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 |                                                                             |
| <b>Elite</b>                               | 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"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol                |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                                     |

Denne kontrol, dato

**30-09-2020**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 22-08-2019 |  |
| Dato | 26-11-2018 |  |
| Dato | 08-06-2018 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har mundtligt redegjort for gode arbejdsgange, der sikrer at råvarer og færdigvarer beskyttes mod kontaminering under opbevaring, tilvirkning og distribution. Opbevaring og håndtering af fersk kød til hakning på køl. Virksomheden har mundtligt redegjort for deres procedurer vedrørende hakning af kød herunder opbevaring indtil hakning samt tid fra hakning til pakning, hvis der hakkes kød flere gange pr dag foretages der mellemliggende rengøring af hakkeren.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Virksomheden har mundtligt redegjort for gode arbejdsgange for rengøring og desinfektion af udstyr og lokaler samt demonstreret hvordan kødhakker adskilles og rengøres. Rengjorte/ nye kødbakker, kødkasser og udstyr opbevares således at kontaminering forebygges.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse er udarbejdet efter HACCP principperne, heri er vurderet de mikrobiologiske risici samt specifik vurdering af risikoen for Salmonella herunder foranstaltninger hvis der bliver fundet Salmonella i hakket kød fra virksomheden.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

Afleveret til

1 time 30 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)