

# Kontrolrapport



Virksomhed **MENY Korup**

Slagter / Delikatesse

Adresse Åbakkevej 69

Postnr./By 5210 Odense NV

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"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol                 |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                                      |

Denne kontrol, dato

05-10-2020



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 02-12-2019 |  |
| Dato | 04-10-2018 |  |
| Dato | 15-09-2017 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter til vask og tørring af hænder, ingen anmærkninger. Kontrolleret gode arbejdsgange for hakning af okse og svinekød, herunder tid for hakning, separat hakker til dyreart, råvarekvalitet til hakket kød og kødprodukter samt procedure for pakning, ingen anmærkninger. Kontrolleret temperatur i råvarekølerum og salgsdisk, ingen anmærkninger. Kontrolleret holdbarhedsvurdering af hakket kød, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret procedure for rengøring af hakker til okse og svinekøds, ingen anmærkninger. Kontrolleret rengøring af genbrugsbakker, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret risikoanalyse for hakket kød med udgangspunkt i mikrobiologiske kriterier, ingen anmærkninger.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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