

Kontrolrapport



Virksomhed **MENY Rungsted**

Slagter

Adresse Rungsted Bytorv 4

Postnr./By 2960 Rungsted Kyst

CVR-nr. 37405213

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	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

05-10-2020



Tidligere kontrol

Dato	02-06-2020	
Dato	29-10-2019	
Dato	20-03-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Dette kontrolbesøg sker på baggrund af en kampagne omhandlende 'hygiejnisk kvalitet af hakket kød'.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for arbejdsgange, der sikrer råvarer og færdigvarer mod kontaminering samt at kølekæden ikke brydes under varemodtagelse, opbevaring, tilvirkning, emballering/pakning og markedsføring af hakket kød. Opbevaringstemperatur i kølerum samt salgskøler med hakket kød. Der er fastsat en holdbarhed på under 24 timer for hakket kød. Vejledt generelt om regler for tilgængelighed af håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring og desinfektion af redskaber og udstyr som kommer i direkte kontakt med fødevarer, herunder procedure for rengøring af virksomhedens to kødhakker. Vejledt konkret om løsningsmuligheder for rengøring af sagskøler i butik.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse baseret på HACCP principperne vedrørende varemodtagelse og opbevaring af kølevarer, samt generel håndtering af kølevarer (hakket kød), herunder vurdering af de mikrobiologiske risici. Virksomhedens egenkontrolprogram har taget specifikt stilling til forekomst af



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **MENY Rungsted**

Slagter

Adresse Rungsted Bytorv 4

Postnr./By 2960 Rungsted Kyst

CVR-nr. 37405213

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Salmonella i hakket kød samt de foranstaltninger som virksomheden skal tage ved fund.

05-10-2020

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift