Kontrolrapport

Virksomhed **Meny Skanderborg - Slagter**

Adresse Højvang Centret 4

Postnr./By 8660 Skanderborg

CVR-nr. 38714295

Denne kontrol, dato	
21-10-2020	☺

Tidligere kontrol	
Dato 15-11-2019	☺
Dato 15-07-2019	☺
Dato 17-06-2019 Hygiejne: Håndtering af fødevarer	☹

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	

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret at virksomheden har gode arbejdsgange, der sikrer at råvarer og færdigvarer er beskyttet mod kontaminering under opbevaring og tilvirkning. Kontrolleret at råvarer og ingredienser ikke opbevares ved temperaturer, der kan medføre sundhedsfare, samt at kølekæden ikke brydes. Målt temperatur på fersk kød til under 5 grader i butiks montre og i kølerum. Virksomheden har mundtlig redegjort for arbejdsgange for hakning, pakning og opbevaring af hakket kød. Styring af holdbarheder. Virksomheden oplyser at de hakker under 2 tons hakket kød om ugen, og hjemtagning af standardiseret mikrobiologisk kontrolleret kød, samt procedurer vedr. pakning og emballering.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret virksomhedens procedurer for rengøring og desinfektion af kødhakkere. Kontrolleret opbevaring af kødbakker, så det sikres at disse er rene ved anvendelse. Kontrolleret rengøring af udstyr og redskaber der bruges i forbindelse med hakning.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens delrisikoanalyse vedr. hakke kød- herunder opsatte mikrobiologiske kriterier for salmonella og E.coli.

1 time

Kontrollens varighed

Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk