

# Kontrolrapport



Virksomhed **MENY Amager**

Slagterafdeling

Adresse Vermlandsgade 51

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 38714295

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| 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 type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                           |

Denne kontrol, dato

**22-03-2021**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 04-11-2020 |  |
| Dato | 28-10-2019 |  |
| Dato | 21-03-2019 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i

køl/frostenheder i butiksområde samt stor køleboks og

fryseboks i produktionsområde og

kølemontre/udstillingsmontre ved salgsområde, adskillelse og

opbevaring af fødevarer. Faciliteter til hygiejnisk håndvask og

tørring af hænder.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af

produktionskøkken, opvaskeafdeling og salgsområde med

udstyr og inventar, herunder hakkemaskine og båndsav. Ingen

anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af

produktionskøkken, opvaskeafdeling og salgsområde med

udstyr og inventar, herunder hakkemaskine og båndsav. Ingen

anmærkninger

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af

egenkontrollens gennemførelse og resultater for

varemodtagelse, opbevaringstemperaturer fra sidste

kontrolbesøg til dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

1 time

Kontrollens varighed