

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **MENY Rugårdsvej**

Slagter / Delikatesse

Adresse **Rugårdsvej 211**

Postnr./By **5210 Odense NV**

CVR-nr. **38714295**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

31-10-2023



Tidligere kontrol

Dato	20-04-2023	
Dato	21-02-2023	
Dato	26-10-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i slagterproduktion og delikatesseproduktion, opbevaring og adskillelse af rå og spiseklare fødevarer i produktion samt på lager/kølerum, stikprøvevis målt opbevaringstemperatur i køleenheder, virksomhedens mundtlige procedurer for holdbarheds vurdering af spiseklareprodukter.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer.

Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: Gummilister i kølebord i delikatesse fremstår med sorte belægninger, blæser i slagterproduktion

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **MENY Rugårdsvej**

Slagter / Delikatesse

Adresse **Rugårdsvej 211**

Postnr./By **5210 Odense NV**

CVR-nr. **38714295**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

fremstår med mørke belægninger på gitter ved udblæsning, ovn i pølsemageri fremstår med produktrester på indvendig side af bund, sider og låge, disk ved delikatesse fremstår med produktrester mellem glas og bundplader, punktkøler foran delikatesse med færdigpakkede fødevarer fremstår med produktrester samt ansamlinger af skimmellignede vækst, i vakuumpakker ses der produktrester af ældre dato i bunden under plader, pakkemaskiner fremstår med produktrester ved vejeplade. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi kan godt se det. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opvarmning samt nedkøling i perioden fra maj 2023 og til dags dato.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

31-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk