

# Kontrolrapport



Virksomhed **Slagter Munch Aps**

v/Jens Munch

Adresse Sct. Laurentii Vej 1

Postnr./By 9990 Skagen

CVR-nr. 52679214

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| 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.                     | 1        |
| 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                           |                                           |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <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

11-09-2019



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 26-04-2018 |  |
| Dato | 29-06-2017 |  |
| Dato | 19-07-2016 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af kød til hakket kød, færdigretter og andre kødprodukter i kølediske, kølebokse og fryser i butikken, stikprøvevis kontrol af temperaturer på køl og frys samt at der er faciliteter til hygiejnisk håndvask. Frikadeller og leverpostej opbevares ved rumtemperatur og sælges enten inden for 1,5 time eller nedkøles til under 10 °C på under 3 timer. Dette styres ved hjælp af urskiver.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Opskæringen, køkken og butik samt båndsav, afsværer, arbejdsborde, kødkroge, knive, emhætte og komfur.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligehold af opskæringen, køkken og butik.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Risikoanalyse vedr. produktion af leverpostej og frikadeller. Dokumentation for kontrol af temperatur ved opvarmning og nedkøling i perioden oktober 2018 og til dags dato.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Anvendelse af blå og røde plastikkasser til marineret kød. Set overensstemmelseserklæring med oplysninger om anvendelsesspecifikationer.



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

1 time

Kontrollens varighed