

Kontrolrapport



Virksomhed **Meny Hesselager**

Slagter-, og delikatesseafdeling

Adresse Østergade 66

Postnr./By 5874 Hesselager

CVR-nr. 40890408

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

23-01-2020



Tidligere kontrol

Dato	04-06-2019	
Dato	15-06-2018	
Dato	01-05-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden er som led i starthjælp blevet vejledt generelt om fødevarekontrol, egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, personlig hygiejne, uddannelse, samt anmeldelse ved væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask i slagter- og delikatesseafdeling, øvrig vask tidsadskilt til henholdsvis opvaskevask og fødevarevask, adskillelse mellem arbejdsgange i produktionslokale, opbevaringstemperatur i kølerum på lager samt i kølefaciliteter i produktionslokale, samt gennemgået procedurer for holdbarhedsstyring af tilberedte fødevarer, nedkølingsprocedurer og isning af fersk fisk. Generelt vejledt om krydssmitte og faciliteter til hygiejnisk håndvask. Konkret vejledt om mulige løsningsforslag til effektiv tidsadskillelse ved brug af øvrige vask til henholdsvis opvaskevask og fødevarevask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionslokaler, herunder udstyr som bordoverflader, vægge, montre i betjeningsområde samt håndvaske. Virksomheden har redegjort for gode arbejdsgange for renholdelse lokaler og udstyr, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Kontrollrapport

Virksomhed Meny Hesselager

Slagter-, og delikatesseafdeling

Adresse Østergade 66

Postnr./By 5874 Hesselager

CVR-nr. 40890408

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse er dækkende for udpegede CCP'er for henholdsvis varemottagelse og opbevaring af kølekrævende fødevarer, samt varmebehandling og nedkøling.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Generelt vejledt om skiltning med handelsnormer for fisk ved ugentlig salg af fersk fisk i betjent montre, herunder fiskehandelsnavne m.v. (handelsbetegnelse, produktionsmetode og fangstområde). Konkret vejledt om mulige løsningsforslag til udformning af plache/plakat/skilt med informationer til den endelige forbruger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Set virksomhedens skriftlige accept fra hidtidig ejer om videreførelse af kontrolhistorik i forbindelse med ejerskifte.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten. Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret: plastemballage med låg. Generelt vejledt om fødevarekontaktmaterialer.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

23-01-2020

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift