

Kontrolrapport



Virksomhed **MENY**

Slagter

Adresse Badevej 1

Postnr./By 6950 Ringkøbing

CVR-nr. 12907494

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.	1
Særlige mærkningsordninger	1
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	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

09-06-2021



Tidligere kontrol

Dato	20-05-2020	
Dato	15-11-2019	
Dato	07-06-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret, at fødevarer nedkøles snarest muligt efter varmebehandling eller endelig tilberedning, og at de nedkøles til en temperatur, som ikke indebærer nogen sundhedsfare. Virksomheden redegjorde for hvilke fødevarer der nedkøles og hvordan, mængder under nedkøling på en gang, udstyr til nedkøling samt overvågning af nedkøling. Virksomheden redegjorde for nedkøling fra 65 ned til 10 °C på max 3 timer ved omhældning i mindre beholdere på køl. Ingen anmærkninger. Virksomheden redegjorde ligeledes for fremstilling af Forloren Hare og Græsk Farsbrød med sovs ved nedkøling af køddelen og sovsen hver for sig inden sammenblanding. Ingen anmærkninger. Temperatur ved Forloren Hare og Græsk Farsbrød opbevaret i kølerum og nedkølet dagen før er målt til 1 °C. Ingen anmærkninger. Spurgt ind til måling af kernetemperatur i fødevarer. Virksomheden redegjorde for måling midt i produktet med indstikstermometer. Ingen anmærkninger. Vejledt konkret om kontrol af indstikstermometer med isvand og kogende vand samt desinfektion af spyd på termometer før og efter brug. Adskillelse mellem fersk uindpakket kød i kølerum og under opskæring er kontrolleret uden anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 40 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **MENY**

Slagter

Adresse Badevej 1

Postnr./By 6950 Ringkøbing

CVR-nr. 12907494

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Opbevaring af emballage i opskæringslokale og på lager er kontrolleret uden anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring af flisegulve i opskæringslokale og kølerum er kontrolleret. Langs kanter og langs inventar er der begyndende mørke belægninger på fliser. Drøftet frekvens og metode for rengøring.

Virksomheden oplyser, at der følges op herpå. Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og resultater vedrørende varemodtagelse, opbevaringstemperatur, varmebehandling, nedkøling og årlig revision af egenkontrollen for perioden fra den 1. januar 2021 til dags dato. Ingen anmærkninger.

Set skriftlige procedurer for mærkning af okse- og kalvekød, herunder mærkning af uindpakket kød. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter, risikoaktiviteter, kontaktoplysninger og korrekt CVR og p. nr.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret obligatorisk mærkning af okse/kalvekød. Følgende fødevarer er kontrolleret uden anmærkninger: Wiener Schnitzel, Flanksteaks, Cote de Boeuf af kalv, Rib Eye af kødkvæg og Sashi Rib Eye.

Kontrolleret procedurer for mærkning/skiltning ved salg af uindpakket okse- og kalvekød. Virksomheden redegjorde herfor. Ok. Vejledt om mærkning med følgende ordlyd: "Født i", "Opdrættet i", "Slagtet i" og "Opskåret i" med landets navn skrevet fuldt ud ved skiltning i umiddelbar nærhed af kødet.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten. Følgende materiale er kontrolleret uden anmærkninger: Bakke til Nem Meny som er færdigretter klar til varmebehandling i bakken. Set datablad med anvendelsesoplysninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

09-06-2021

Dato