

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **MENY**

Slagter

Adresse Badevej 1

Postnr./By 6950 Ringkøbing

CVR-nr. 12907494

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
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.	
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

09-02-2022



Tidligere kontrol

Dato 09-06-2021	
Dato 20-05-2020	
Dato 15-11-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret implementering af egenkontrolprocedurerne i form af gode arbejdsgange for begrænsning af dannelse af PAH ved røgning. Virksomheden redegjorde herfor, herunder opsætning af plade over varerne i røgovn som opfanger evt. dryp og brug af bølgeflis. Ingen anmærkninger.

Adskillelse mellem forskellige udskæringer af kød opbevaret i kølerum er kontrolleret uden anmærkninger.

Opbevaringstemperaturer i kølerum og butikskølere er kontrolleret uden anmærkninger.

Kontrolleret procedurer og gode arbejdsgange ved skalfrysning af kød. Virksomheden oplyser, at de ikke skalfryser kød. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret, at inventar og maskiner er hele, rengøringsvenlige og uden rust. Ingen anmærkninger. Virksomheden redegjorde for planlagt vedligehold i forbindelse med ombygning i hele virksomheden, herunder en mindre ændring i slagteafdelingen. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse på procestrin PAH for procedurer til begrænsning af dannelse af PAH. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og resultater

Fødevarestyrelsen

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

1 time 20 min.

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**

Slagter

Adresse Badevej 1

Postnr./By 6950 Ringkøbing

CVR-nr. 12907494

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

vedrørende varmebehandling, varmholdelse,

nedkøling og årlig revision af egenkontrollen for perioden fra den 1. september 2021 til dags dato. Ingen anmærkninger.

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

Vejledt om Smileyændringer i 2022.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret obligatorisk mærkning på landniveau for opvækst- og slagtested på fersk, kølet og frosset kød fra svin, får, ged og fjerkræ med angivelse af "opdrættet i" og "slagtet i". Ingen anmærkninger.

Kontrolleret sammenhæng mellem oprindelse på kødstykker i kølerum og færdigpakninger i butikken.

Kontrolleret obligatorisk mærkning af okse/kalvekød. Følgende fødevarer er kontrolleret uden anmærkninger: Oksestripløin, Oksetykkam, oksemørbrad og okseklump.

Fødevarestyrelsen

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

09-02-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk