

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **MENY**

Slagter og delikatesse

Adresse Mågebakken 4

Postnr./By 5250 Odense SV

CVR-nr. 31461677

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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

06-10-2022



Tidligere kontrol

Dato 03-06-2022	
Dato 08-12-2021	
Dato 08-10-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: faciliteter til hygiejnisk håndvask, opbevaringstemperatur på fersk fisk, procedure for adskillelse af dyrearter ved hakning, datomærkning af producerede fødevarer i delikatessen, mundtlig procedure for røgning af fødevarer i røgeovn, mundtlig procedure for varmebehandling, procedure for overholdelse af grænseværdier ved karsaltning og stiksaltning og mundtlig procedure for nedkøling af fødevarer. Generel vejledt om reglerne for sikker nedkøling.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: røgeovn, pøsestopper, lynhakker, emfang, hylder og lofter i delikatessekøl og kødkroge.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: frostrum
Følgende er konstateret: loftet i frostrum ses helt rimet til.
Fødevarerne i frostrummet er overvejende tildækket.

Virksomheden oplyser at de har oplevet udfordringer med det og gjort flere tiltag for at stoppe problemet ved blandt andet at montere palstiklameller og stoppe med at nedkøle fødevarer.

De redegør for at der er planer for udbedring,
Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 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 og delikatesse

Adresse Mågebakken 4

Postnr./By 5250 Odense SV

CVR-nr. 31461677

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for nedkøling, som er udpeget som kritisk kontrolpunkt.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for nedkøling fra juni 2022 til dags dato.

Mærkning og information: Kontrolleret følgende produkter: hummersuppe og tortilla med kød for information om allergene ingredienser. Ingen anmærkninger.

Vejledt generelt om reglerne for mærkning af allergene ingredienser. Ydet konkret vejledning med løsningsforslag til revidering af procedurer for oplysning af allergene ingredienser.

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

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret obligatorisk mærkning af okse/kalvekød. Følgende fødevarer er kontrolleret uden anmærkninger: chateaubriand, cote de beuf, ribeye, entrecotes og U.S ribeye i betjent disk.

Fødevarestyrelsen

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

06-10-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk