

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **MENY Virum**

Delikatesse

Adresse Geels Plads 2

Postnr./By 2830 Virum

CVR-nr. 38714295

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
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

19-04-2023



Tidligere kontrol

Dato 22-02-2022



Dato 24-11-2020



Dato 05-10-2020



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og håndtørring i produktionsområde og på personaletoilet, adskillelse og tildækning af uemballerede fødevarer samt opbevaringstemperaturer ved kølepligtige fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionsområde, herunder at gulve, vægge og lofter, fremstår renholdt.

Følgende er konstateret: Kødhakker fremstår indvendig med belægninger af indtørret kødrester. indvendige dele af kølemotor i kølerum fremstår, fremstår med belægninger af formodet skimmelvækst. Indvendige, svært tilgængelige dele af opvaskemaskine fremstår med ansamlinger af snavs. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af fødevarelokaler og udstyr der kommer i kontakt med fødevarer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er konstateret: Gulv omkring kipsteger og ovn i produktionsområde, fremstår nedslidt og med fordybninger der besværliggør rengøring. Virksomheden oplyser at der er bestilt nyt gulv. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en

Fødevarestyrelsen

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

45 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 Virum**

Delikatesse

Adresse Geels Plads 2

Postnr./By 2830 Virum

CVR-nr. 38714295

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for vedligehold af fødevarelokaler, herunder at de skal holdes i god stand og være lette at renholde.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder at den er dækkende for virksomhedens fødevareaktiviteter.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevist set virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opvarmning og nedkøling, i perioden siden sidste kontrolbesøg. Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre.

Fødevarestyrelsen

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

19-04-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk