

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **MENY Amager**

Slagterafdeling

Adresse Vermlandsgade 51

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 38714295

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

22-06-2023



Tidligere kontrol

Dato 27-01-2023	
Dato 20-04-2021	
Dato 22-03-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for tilsætningsstoffer/Nitrit i forbindelse med tørsaltning, procedure og kummelage/saltlage produktion, herunder bacon, rullepølse, hamberryg, kogeflæsk og stegeflæsk. Der findes ligeledes udregningsformel

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel. Virksomheden kan mundtlig redegøre for indhold af allergener i hjemmelavet produkter. konkret vejledt virksomheden om ingrediens liste på hjemmelavet produkter i tilfælde af slagter ikke er på arbejde således der altid er en medarbejder der kan redegøre for indhold af ingredienser og indhold af allergener.

Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer for lagesaltning af kødprodukter med anvendelse nitrit. Virksomheden producerer selv rullepølse hvor der anvendes en saltblanding af 1,125 kg salt opblandet med 0,375 kg nitrit der tilsættes 10 l vand samt 5 gram Natriumascorbat der bruges til saltlage hvor rullepølsen ligger i 3 dage. til spegepølse anvendes nitrit 3 blanding fra solina til 10 kg kød. Virksomheden følger procedure og opskrifter fra Solina Indasia.

Fødevarestyrelsen

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

40 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk