

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **MENY**

Slagter

Adresse Bredgade 44-46

Postnr./By 5560 Aarup

CVR-nr. 12585896

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	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	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

15-11-2023



Tidligere kontrol

Dato	20-04-2023	
Dato	23-09-2022	
Dato	25-01-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejnisk håndvaskeforhold med sæbe og engangsftørring, stikprøvevis temperaturkontrol i kølerum og diske i butik. Kontrolleret mundtlig procedure for salg af lun leverpostej, herunder der anvendes tretimersretningslinje. Ingen anmærkninger. Kontrolleret procedure for valg af kød til fersk hakket kød. Ingen anmærkninger. Konkret vejledt om løsningsforslag til placering af produkter i betjent disk.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køle reoler- og diske inkl. bag- og bundplader samt riste, kølerum, pølsestopper.

Følgende er kontrolleret: Renholdelse af vaccumpakker og skuffer/kasser med krydderier.

Følgende er konstateret: Vaccumpakker ses med produktrester i bunden som ikke er fra dagens produktion samt skuffe og kasse med krydderier ses med produktrester som ikke er fra dagens aktivitet. Virksomheden oplyser de får rengjort ovenstående.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret mundtlig procedure for vedligeholdelse af skæreplader, virksomheden oplyser at

Fødevarestyrelsen

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

50 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 Bredgade 44-46

Postnr./By 5560 Aarup

CVR-nr. 12585896

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

skærepladerne en gang om året bliver hølvet ned samt de har en mindre høvl til mindre vedligehold af pladerne.
Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varmebehandlig og nedkøling fra maj 2023 og frem til dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.
Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret mundtlig procedure for at kunne viderefører reference fra okse- og kalvekød ved betjent disk, herunder at virksomheden har en kopi af reference liggende ved disk. Ingen anmærkninger.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

15-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk