

# Kontrolrapport



Virksomhed **Kvickly**

Delikatesse

Adresse Østeralle 16

Postnr./By 8400 Ebeltøft

CVR-nr. 29512086

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

**Elite** Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

**13-02-2019**



## Tidligere kontrol

Dato 16-03-2017	
Dato 03-03-2016	
Dato 16-03-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Temperatur i køleskabe, kølerum samt kølediske set og fundet i orden. Temperatur i varmeskab.

Følgende er konstateret: Temperatur ved opbevaring af frikadeller og ribbensteg i varmeskab blev med indstiketermometer målt 50-55 grader, produkter har ligget i varmeskab tæt på 3 timer og blev kasseret. Kylling som kun har ligget i varmeskab 1½ time styring ved 3 timers rettesnor. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om at varmeskab og kernetemperatur i det varmholdte produkt holdes over 65 grader medmindre tidstyring ved 3 timers rettesnor. Adgang til håndvaskefaciliteter, ok. Nedkøling i flade gastrobakker med stor overflader inden udportionering, ok.

Hygiejne: Rengøring: Renhold i køkkenets område, på arbejdsoverflader, i kølere, ved stegeområde samt dsik og opvaskemaskine set og fundet i orden. Opvask i maskine med skyl over 80 grader, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Set dokumentation efter varemottagelse, køleopbevaring, varmebehandling og nedkøling set, ok. Egenkontrolplan for 2019 udfyldes med relevante oplysninger og nye procedurer ved regelmæssig



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

# Kontrolrapport

Virksomhed **Kvickly**

Delikatesse

Adresse **Østeralle 16**

Postnr./By **8400 Ebeltoft**

CVR-nr. **29512086**

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

kontrol af varmeskab/styring efter 3 timers rettesnor igangsættes.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som

tilsigtet af producenten. Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret: plastbakker til varme retter

Vejledt generelt om regler ved brug af nitrit hvis dette ønskes anvendt i produktion af varme retter, herunder anvendelsesområder og tilladte mængder.