

# Kontrolrapport



Virksomhed **Kvickly**

Slagter

Adresse Rådhuspassagen 1

Postnr./By 6600 Vejen

CVR-nr. 42377619

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.	
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 checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

**01-09-2020**



## Tidligere kontrol

Dato 03-06-2020	
Dato 23-01-2020	
Dato 30-10-2019	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for kød anvendt til produktion af hakket kød, herunder hvilket kød der anvendes, adskillelse og sikring af temperaturer ved opbevaring og hakning. Hakning af kød foretages kun først på dagen, da der ikke er mulighed for kølning for hakkemaskine.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende udstyr: Hakkerudstyr. Virksomheden redegjort for rengørings- og desinfektionsprocedurer. Hakkerudstyr opbevares i kølerum efter rengøring.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for hakning af kød. analysen har beskrivelse i forhold til uønskede bakterier, men oplyser at risikoanalysen er ved at blive tilpasset i forhold risikovurdering specifikt af salmonella. virksomheden foretager årligt analyser af totalkim i hakket kød som intern kontrol. Virksomheden er opmærksom på krav om tilbagetrækning i forbindelse med konstatering af salmonella i produkter.



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

1 time 20 min.

Kontrollens varighed