

Kontrolrapport



Virksomhed **Kvickly**

Slagter
Adresse Plantagevej 38
Postnr./By 6270 Tønder
CVR-nr. 54246315

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		
25-09-2020		
Tidligere kontrol		
Dato	10-03-2020	
Dato	23-09-2019	
Dato	22-03-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger - at virksomheden har gode arbejdsgange, der sikrer at råvarer og færdigvarer beskyttes mod kontaminering under opbevaring, tilvirkning og distribution. Kontrolleret hvad temperatur råvarer og ingredienser ikke opbevares ved som skal bruges til hakket kød. Kontrolleret om kødhakkeren er forsynet med køl, eller at den stilles på køl mellem hakningerne, eller at der foretages mellemliggende rengøring. Kontrolleret at indpakningen og emballeringen sker umiddelbart efter hakningen og kontrolleret temperaturen i det hakket kød ikke overstiger 5 grader C. Spurgt ind til hvor meget virksomheden hakker af fersk kød og hvad de giver det af holdbarhed. Kontrolleret hvordan de opbevarer deres plastbakker til det ferske kød

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger - at virksomheden har procedurer/gode arbejdsgange for rengøring og desinfektion af udstyr og lokaler. Fik forklaret virksomhedens procedure for adskillelse og rengøring af kødhakker. Kontrolleret at redskaber og alt udstyr og tilbehør, som kommer i kontakt med fødevarer er ordentligt rengjort, herunder genbrugsmaterialer, kar og kødkasser og at

Kontrolrapport

Virksomhed **Kvickly**

Slagter

Adresse Plantagevej 38

Postnr./By 6270 Tønder

CVR-nr. 54246315

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

rengjort udstyr efterfølgende opbevares på en måde, så kontaminering forebygges.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger - at virksomheden har udarbejdet en skriftlig risikoanalyse baseret på HACCP-principperne og at risikoanalysen specifikt forholder sig til forekomst af Salmonella, herunder beskrivelse af korrigerende handlinger ved forekomst af salmonella.

vejledt virksomheden risikoanalyse på patogener bakterier ved fremstilling af hakket kød - fik oplyst at den ligge til godkendelse.