

Kontrolrapport



Virksomhed **Kvickly**

Slagter

Adresse M D Madsensvej 21

Postnr./By 3450 Allerød

CVR-nr. 14078118

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	
23-09-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 23-10-2019	
Dato 28-05-2018	
Dato 17-10-2016	

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.

at råvarer og ingredienser ikke opbevares ved temperaturer, der kan medføre sundhedsfare. Kølekæden må ikke brydes.

Virksomheden hakker kød 1 gang om dagen. Kødhakkeren er forsynet med køl

at indpakning og emballering sker på en måde så kontaminering undgås

at hakket kød opbevares ved højst 5 grader C.

Virksomheden sælger hakket kød med en holdbarhed under 24 timer

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

at virksomheden har gode arbejdsgange for rengøring og desinfektion af udstyr og lokaler.

Kontrollerer f.eks. at virksomheden kan demonstrere adskillelse og rengøring af kødhakker.

at redskaber og alt udstyr og tilbehør, som kommer i kontakt med fødevarer er ordentligt

rengjort, herunder genbrugsmaterialer, f.eks. kar og kødkasser.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Kvickly**

Slagter

Adresse M D Madsensvej 21

Postnr./By 3450 Allerød

CVR-nr. 14078118

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

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

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for vækst og forurening af mikroorganismer fra omgivelserne.

Ydet vejledning om at risikoanalysen skal være dækkende for Salmonella på hakket kød.

Udleveret Faktaark om Fremstilling af hakket kød i detailvirksomheder.