

Kontrolrapport



Virksomhed **Kvickly**

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

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
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		
18-03-2021		
Tidligere kontrol		
Dato	22-06-2020	
Dato	06-02-2018	
Dato	25-08-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Virksomheden nedkøler fødevarer hver dag. Virksomheden udportionerer i mindre salgsbakker og køler ned i kølerum. Virksomheden har ved tilsynet flere nedkølede fødevarer i kølerummet, og har lige startet nedkøling af krebnetter.

Virksomheden har redegjort for nedkølingsforløb af krebnetter, lasagne og frikadeller.

Vejledt virksomheden om at temperatur ved nedkøling bør tages ved hver nedkøling.

Kontrolleret uden anmærkninger: Set funktionsdygtigt indstikstermometer. Virksomheden har redegjort for kalibrering af termometer i kogende vand.

Udleveret fakta ark "fokus på nedkøling" Virksomheden har fået vist onlineværktøjet SiTTi til sikring af sikker nedkøling samt hjemmesiden om "alt om nedkøling" under tilsynet, herunder vejledt om korrekt nedkøling via fotoplancher.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har en dækkende risikoanalyse for nedkøling.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for nedkøling er gennemgået. Virksomheden har skriftlige procedurer vedr. nedkøling, indeholdende overvågning samt dokumentation.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 15 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift