

# Kontrolrapport



Virksomhed **Kvickly**

Slagter / delikatesse

Adresse Elmegade 9

Postnr./By 4400 Kalundborg

CVR-nr. 14009914

| 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"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol                |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |   |

Denne kontrol, dato

**17-05-2021**



## Tidligere kontrol

|                 |  |
|-----------------|--|
| Dato 04-03-2020 |  |
| Dato 22-03-2019 |  |
| Dato 05-01-2018 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Overhørt virksomhedens mundtlige procedure for nedkøling, herunder brug af egnede beholdere med så stor overflade som muligt, samt brug af korrekt udstyr til temperaturmåling, herunder indstikstermometer. Der foregik ingen nedkøling under tilsynet.

Introduceret virksomheden til onlineværktøjet Sitti, der kan bruges til bl.a. at styre nedkøling.

Link til Sitti: <https://sitti.foedevarestyrelsen.dk/nedkøling>

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for nedkøling.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for nedkøling for indeværende år.



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

Afleveret til

55 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift