

# Kontrolrapport



Virksomhed **Kvickly**

Delikatesse

Adresse Østeralle 16

Postnr./By 8400 Ebeltoft

CVR-nr. 29512086

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    |          |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport |          |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            | 1        |
| Godkendelser m.v.                  | 1        |
| 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 type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |   |

Denne kontrol, dato

**08-07-2021**



## Tidligere kontrol

|                 |  |
|-----------------|--|
| Dato 13-02-2019 |  |
| Dato 16-03-2017 |  |
| Dato 03-03-2016 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Temperaturer ved opbevaring af sandwich, tapas, pizza mv. 2 grader, i kølerum 4 grader, ok. Adskillelse ved opbevaring i kølediske, i kølerum og under produktion set og fundet i orden. Obs. på vacuumpakket kød på øverste hylde i køleskab. Adgang til separat håndvask, og fødevask, set, ok. Nedkølingsprocedurer i flade flade stål gastrobakker indefor 3 timers rettesnor gennemgået uden anmærkninger. Varmhold i varmeskab styre ved 3 timersrettesnor og nye procedurer til styring af tid igangsættes, ok.

Hygiejne: Rengøring: Renhold i delikatessens område, på arbejdsoverflader, udstyr mv. set og fundet i orden. Rengøring ved Udblæsning i kølerum igangsættes d.d., ok. Opvask i maskine med skyl over 80 grader, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Regelmæssig dokumentation efter kontrol af udpegende ccp'er set fra 2021, ok.

Kontrolleret: varmhold i varmeskab. Følgende er konstateret: ikke faste procedurer for kontrol af

temperaturer/tidssyring. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om faste procedurer, ens for alle.

Mærkning og information: Der skiltes med oplysning om allergener. Ansatte kan oplyse om allergener i åbningstiden og



Miljø- og Fødevarerministeriet  
Fødevarerstyrelsen

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

Afleveret til

1 time  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport

Virksomhed **Kvickly**

Delikatesse

Adresse **Østeralle 16**

Postnr./By **8400 Ebeltoft**

CVR-nr. **29512086**

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

det oplyses at der kan ringes til ansat efter luk, hertil er der vejledt om at der altid, også udenfor lukketid i delikatesse kan oplyses om allergeingredienser.

Godkendelser m.v.: Basisoplysninger/risikoaktiviteter opdateret.