

Kontrolrapport



Virksomhed **Kvickly**

Bager

Adresse Østeralle 16

Postnr./By 8400 Ebeltøft

CVR-nr. 29512086

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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 13-02-2018	
Dato 16-03-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Temperatur i kølerum, i fryser, i køledisk med flødekager målt og under 5 grader, ok.

Adgang til håndvask, ok. Kontrolleret og konstateret: Beholder med papir til aftørring af hænder var tom. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om at der altid skal være adgang til engangsftørring af hænder efter håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Tilsyn i bageriet efter 8 timeres produktion, ses på lokale og udstyr, hertil oplyses at lokaler efter ophørt produktion rengøres af eksternt rengøringsfirma, overflader, udstyr rengøres dagligt og nogle maskiner rengøres ugentligt. Følgende er konstateret: På overfalder på nogle maskiner som rengøres ugentligt ses urenheder, melrester som bør rengøres oftere. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om at udstyr og nventar er rent ved produktionsopstart.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Generel vedligehold i bageriset og fundet iorden. Vejledt generelt om overflader på gulv.

Håndværker er bestilt til udarbejdelse at kantlister ved opvask og fryser, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Regelmæssig dokumentation



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

