

Kontrolrapport



Virksomhed **Kvickly**

Delikatesse

Adresse Rådhuspassagen 1

Postnr./By 6600 Vejen

CVR-nr. 42377619

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
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 type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

25-08-2021



Tidligere kontrol

Dato 07-07-2021	
Dato 03-06-2020	
Dato 29-04-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolrapport ændret d. 30.8.2021

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Virksomhedens arbejdsgange for fremstilling af pålægsplader og smørrebrød er gennemgået med afdelingens personale, bl.a. arbejdsgange for fremstilling egenproduceret pålæg (roastbeef og kamsteg), skift af skåle m.v. og sikring af at kølekæden holdes under produktion af pålægsplader o. lign. Anvendte råvarer og håndtering af disse f.eks. vask af ikke vasket grønt.

Regler for personlig hygiejne herunder anvendelse af egnet arbejdsbeklædning og at vask af samme sker centralt, og at man ikke møder på arbejde før mindst 48 timer efter symptomernes ophørt ved evt. mave/tarmsymptomer.

Brug af handsker og retningslinjer for skift af disse mellem forskellige arbejdsgange Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder er tilgængelig. Virksomheden oplyser, at der ikke har været sygdom blandt personalet.

Opbevaring af fødevarer under produktion og i kølerum af hhv. råvarer og færdig tilberedte varer bl.a. pålægsplader under tilsynet. Målt opbevaringstemperaturer i kølerum.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Produktionsområde bl.a. borde, kølerum og udstyr. Vask og



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

2 timer
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Kvickly**

Delikatesse

Adresse Rådhuspassagen 1

Postnr./By 6600 Vejen

CVR-nr. 42377619

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

desinfektion af redskaber og skåle/kantiner sker i opvaskemaskine.