

# Kontrolrapport

Virksomhed **Kvickly**

Slagter / delikatesse

Adresse Østergade 4

Postnr./By 6400 Sønderborg

CVR-nr. 20031611

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
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	<b>09-12-2021</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	31-05-2021	
Dato	02-11-2020	
Dato	21-09-2020	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Temperatur ved opbevaring.

Det indskræpes, at varmebehandlede, nedkølede og letfordærlige fødevarer skal opbevares ved højst 5 °C.

Følgende er konstateret: Opbevaringstemperatur i virksomhedens salatbar er med Fødevestyrelsens kalibrerede termometer målt til 10,3 grader ved tilberedt kylling i strimler og til 9,9 ved kebab. I kyllingestrimler er der målt 9,8 grader og i kebab er der målt 9,8 grader med Fødevestyrelsens kalibrerede indstikstermometer. Der er flere typer letfordærlige fødevarer i salatbaren bl.a. skinke i strimler og pastasalat med kylling i strimler. Der er taget billeder der dokumenterer forholdene. Alt i salatbaren er under tilsynet kasseret.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får vi styr på.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: generelt rengøringsniveau på inventar, gulv, vægge i produktionsområder, kølerum og frostrum.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram

# Kontrolrapport

Virksomhed **Kvickly**

Slagter / delikatesse

Adresse Østergade 4

Postnr./By 6400 Sønderborg

CVR-nr. 20031611

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

for nedkøling.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevist kontrolleret fersk kød og fisk for holdbarhedsangivelse herunder at dato for "bedst før" eller "sidste anvendelsesdato" ikke er overskredet.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.