

Kontrolrapport

Virksomhed **Kvickly Nordborg**

Delikatesse

Adresse Stationsvej 12

Postnr./By 6430 Nordborg

CVR-nr. 20031611

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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	
10-06-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 01-10-2018	
Dato 13-06-2018	
Dato 09-10-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

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

Bødeforelæg på 20.000 kr. vil blive fremsendt.

Følgende er konstateret: I afdelingen opbevares stikvogn med fødevarer til produktion af bl.a. sandwich. Stikvognen med fødevarer står under hele produktionen som foregår i 3-4 timer, udenfor køl. Omgivelsestemperaturen ved stikvognen er målt med Fødevarestyrelsens kalibrerede termometer til 17,8 grader. Temperaturen er målt i forstegt kebab (ca. 1.5kg) til 9,8 grader, i kogt/stegt kyllingbryst i tykke skiver (ca. 1,5 kg) til 12,1 grader og i sliced roastbeef (500gr) til 13,6 grader.

Virksomheden kasserede alle varerne under tilsynet. Der er taget billeder der dokumenterer forholdene. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi ændrer procedurer så de forskellige fødevarer først hentes på køl når vi skal bruge det og kommer på køl når vi er færdige med at anvende det.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Produktionsområder og kølerum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret uden anmærkninger: Generelt vedligeholdelsesniveau på inventar i produktion og kølerum.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

