

Kontrolrapport



Virksomhed **Kvickly Albertslund**

Slagter

Adresse Stationsporten 8

Postnr./By 2620 Albertslund

CVR-nr. 26259495

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

Denne kontrol, dato	
12-11-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 18-12-2019	
Dato 09-04-2019	
Dato 17-09-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens gode arbejdsgange for hakket kød, herunder modtagelse af emballeret kød, opbevaring ved max 5 grader, hakning med køl, opbevaring af færdighakket kød ved max 5 grader i salgsområde og emballering.

Virksomheden har en holdbarhed på 24 timer på hakket kød.

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

Kølerum med hylder, vægge og loft, kødhakker, opbevaringsbakker og kølemontre i butik.

Virksomheden har redegjort for rengøring af kødhakker, samt fremvist egnet rengøringsmiddel og godkendt desinfektionsmiddel.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for mikrobiologiske risici, samt vurdering og foranstaltninger ved forekomst af Salmonella i hakket kød.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

30 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift