

Kontrolrapport



Virksomhed **Kvickly**

Delikatesse

Adresse Plantagevej 38

Postnr./By 6270 Tønder

CVR-nr. 54246315

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
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	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

18-03-2021



Tidligere kontrol

Dato	22-06-2020	
Dato	06-02-2018	
Dato	25-08-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Virksomheden nedkøler fødevarer hver dag. Virksomheden udportionerer i mindre salgsbakker og køler ned i kølerum. Virksomheden har ved tilsynet flere nedkølede fødevarer i kølerummet, og har lige startet nedkøling af krebinner.

Virksomheden har redegjort for nedkølingsforløb af krebinner, lasagne og frikadeller.

Vejledt virksomheden om at temperatur ved nedkøling bør tages ved hver nedkøling.

Kontrolleret uden anmærkninger: Set funktionsdygtigt indstikstermometer. Virksomheden har redegjort for kalibrering af termometer i kogende vand.

Udleveret fakta ark "fokus på nedkøling" Virksomheden har fået vist onlineværktøjet SiTTi til sikring af sikker nedkøling samt hjemmesiden om "alt om nedkøling" under tilsynet, herunder vejledt om korrekt nedkøling via fotoplancher.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har en dækkende risikoanalyse for nedkøling.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for nedkøling er gennemgået. Virksomheden har skriftlige procedurer vedr. nedkøling, indeholdende overvågning samt dokumentation.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed