

# Kontrolrapport



Virksomhed **Kvickly**

Slagter

Adresse Østeralle 16

Postnr./By 8400 Ebeltoft

CVR-nr. 29512086

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.	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 checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

29-10-2020



## Tidligere kontrol

Dato 01-10-2019	
Dato 13-02-2019	
Dato 13-02-2018	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Virksomhedens procedurer ved varemottagelse af kød til hakning gennemgået, der modtages kød til hakning dagligt. Procedurer ved hakning, 2 maskiner med køl og der hakkes flere gange i løbet af dagen. Der hakkes til 24 timers holdbarhed. Kød opbevares på køl indtil hakning, 16 grader i hakkeområde og efter hak/pakning direkte på køl, set, ok. Kød til hakning modtages klar til hakning uden yderligere opskæring. Kød fra afpuds mv. hakkes og anvendes udelukkende i tilberedte produkter. Hakket kød/tilberedt kød er pt. under 2t/ugentligt og hvis 2t overstiges vil prøver til analyse udtages til analyse som foreskrevet.

Adskillelse ved opbevaring af forskellige kødtyper i kølerum, set, ok. Adskillelse ved udkæring af ferske kødprodukter, håndtering af convidence produkter, pølseproduktion, mv. set, ok. Opbevaring af frosne leverpostej overdækket i kasser med inderposer, set, ok.. Adgang til separat håndvask, ok.

Hygiejne: Rengøring: Arbejdsgange ved daglig rengøring og desinfektion af hakkemaskiner, arbejdsborde, udstyr mv.

gennemgået. Middel som anvendes til desinfektion er godkendt af fødevarestyrelsen, der anvendes 2 midler med skiftende intervaller, ok.

Renhold i kogerum på arbejdsoverflader, ok. Loft i kogenrum er på plan til rengøring d.d. og hertil oplyses at der er obs. på em



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed

# Kontrolrapport

Virksomhed **Kvickly**

Slagter

Adresse Østeralle 16

Postnr./By 8400 Ebeltoft

CVR-nr. 29512086

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

fra røgeovne og kondes, hvis dette konstateres etableres ekstra udsug i lokalet. ok.

Virksomhedens egenkontrol: Risikoanalyse ved hakning af kød, herunder mikrobiologiske kriterier, flowdiagram, egenkontrolprocedurer og regelmæssig dokumentation set, ok.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har fremvist dokumentation for 1/3-reglen for 2019, set. Dokumentationen vurderes at være tilstrækkelig dokumentation for, at virksomheden opfylder betingelserne for levering af animalske fødevarer til andre detailvirksomheder efter 1/3-reglen, hvis leveringerne fortsætter i passende omfang. Virksomheden oplyser at leveringer er uændret og vil blive udarbejdet regnskab for 2020/21, ok. Regnskab viser at 1/3 reglen ikke overstiges.



**Miljø- og Fødevarerministeriet**  
Fødevarerstyrelsen

29-10-2020

Dato