

Kontrolrapport



Virksomhed **Kvickly**

Slagter

Adresse Østeralle 16

Postnr./By 8400 Ebeltoft

CVR-nr. 29512086

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	1
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

08-07-2021



Tidligere kontrol

Dato 29-10-2020	
Dato 01-10-2019	
Dato 13-02-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Temperatur i kølerum 1,6 grader, i impuls køler ved indgang 2,6 grader, ok. Adskillelse ved opbevaring af forskellige kødtyper i kølerum set og fundet i orden. Der er 2 maskiner til hakning af henholdsvis svine og oksekød, ok. Adgang til håndvaskefaciliteter, ok. Prøvesvar efter kontrol af kimalt på egne produkter set, ok.

Hygiejne: Rengøring: Renholdelse i opskæringslokale set og fundet i orden. Ekstern firma står for rengøring i lokaler efter luk. Brug af 2 skiftende desinfektionsmidler, set, ok.

Arbejdsgange ved rengøring gennemgået uden anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Slagterafdelings område set og fundet velvedligeholdt på overflader og på udstyr.

Kondens/udsugnings udfordringer er justeret og i orden, set, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Regelmæssig dokumentation efter kontrol ved varemodtagelse, køleopbevaring, varmebehandling set, fra 2021, ok. Kontrolleret: Dokumentation efter varmhold af varme retter. Følgende er konstateret: Der er procedurer for kontrol af temperaturer i varmeskab, men ikke dokumenteret i skema.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om at procedurer for dokumentation af varmholdningstemperaturer igangsættes.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

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

Afleveret til

1 time
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

