

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Kvickly**

Slagter / delikatesse

Adresse Elmegade 9

Postnr./By 4400 Kalundborg

CVR-nr. 14009914

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	
	Udgået symbol. Vises for indskærper givet før 2022

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

18-10-2022



Tidligere kontrol

Dato 17-05-2021	
Dato 04-03-2020	
Dato 22-03-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Faciliteter til vask og tørring af hænder.

Stikprøvevis kontrolleret temperatur i kølediske med

smørrebrød, i kølerum, samt i skab med varmholdte fødevarer.

Ydermere kontrolleret virksomhedens mundtlige procedure for

vask af hænder imellem skift af aktiviteter. Ingen

anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Delikatesse, herunder emfang, kipsteger, fritureområde,

kølediske med smørrebrød, hylder og blæser i kølerum,

opvaskeafdeling og kanter i opvaske maskine, samt

tilvirkningsborde.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for

varemodtagelse, opbevaring, opvarmning, varmholdelse og

nedkøling. Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af

egenkontrollens gennemførelse og resultater for

varemodtagelse, opbevaring, opvarmning, varmholdelse og

nedkøling fra juli 2022 til dags dato.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden

55 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

