

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kvickly**

Delikatesse

Adresse M D Madsensvej 21

Postnr./By 3450 Allerød

CVR-nr. 14078118

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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. Viser for indskærpelser 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	
09-11-2023	
Tidligere kontrol	
Dato 11-11-2019	
Dato 28-05-2018	
Dato 31-10-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er konstateret:

Håndvask i produktionsområde og salgsområde over disk. Der mangler en håndvask i opvaskelokalet, virksomheden anvender skyllevasken til håndvask. Håndvasken i produktionsområde er ikke hensigtsmæssigt placeret i forhold til opvaskelokalet, i forhold til håndtering af urent og rent service. Sæbe dispensere fjernes fra fødevarevasken og skyllevasken. Virksomheden oplyser at de opsætter en håndvask i opvaskelokalet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for håndvask

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Målt temperatur i køleindretninger og kølerum.

Gennemgået mundtlige procedurer for holdbarheden på fødevarer som er pakket uden mærkning. Gennemgået

mundtlige procedurer for krydskontaminering mellem fødevarer, udstyr, handsker som ikke erstatter en håndvask samt placering af Sprit dispenser, ved tag selv område med salat. Gennemgået mundtlige og skriftlige procedurer for nedkøling, hvor tiden er ændret fra 3 timer til 4 timer.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

