

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kvickly**

Slagter
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 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	
09-11-2023	
Tidligere kontrol	
Dato 27-09-2022	
Dato 10-09-2021	
Dato 23-09-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er konstateret:

Håndvask i slagterafdeling. Der mangler en håndvask i slagter køkkenet, virksomheden anvender skyllevasken til håndvask.

Håndvasken i produktionsområde er ikke hensigtsmæssigt placeret i forhold til slagter køkkenet, i forhold til håndtering af produktion af fars, urent og rent service. Sæbe dispensere fjernes fra skyllevasken/ tidsmæssigt fødevarevask.

Virksomheden oplyser at de opsætter en håndvask.

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 kølerum, kølemøbler i butikken.

Gennemgået mundtlige og skriftlige procedurer for nedkøling som er ændret i forhold til tid fra 3 timer til 4 timer.

Gennemgået mundtlige procedurer for krydskontaminering af fødevarer i forhold til drikkevarer placeret på maskiner, rensbenzin, Acetone på hylder i produktion, dette flyttes til kontoret.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kvickly**

Slagter

Adresse M D Madsensvej 21

Postnr./By 3450 Allerød

CVR-nr. 14078118

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Slagterafdeling med maskiner, kølerum, varemottagelse, butik med kølemøbler.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling for perioden juli og frem til d.d. Vejledt virksomheden om hvem der har ansvaret for varemottagelse som er fælles for alle afdelinger, og noteret det i egenkontrolprogrammet.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevist kontrolleret andebryst og hel and for holdbarhedsangivelse herunder at dato for "bedst før" eller "sidste anvendelsesdato" ikke er overskredet.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering

09-11-2023

Dato

Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk