

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Kvickly**

Slagter

Adresse Østeralle 16

Postnr./By 8400 Ebeltøft

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	
	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

12-12-2023



## Tidligere kontrol

Dato 03-05-2023	
Dato 30-11-2022	
Dato 08-07-2021	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevaringstemperaturer i kølerum og natkøl målt under 5 grader. I kølebokse med opbevaring af convenience produkter, målt under 5 grader. Følgende er konstateret: I køledisk med eget hakket kød blev der i øverste lag målt 7 grader, i bund var temperaturen under 5 grader, øverste lag blev lagt i anden køler og der er obs. på at temperaturen holdes under 5 grader ved opbevaring af fersk kød i flere lag. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

I varmeskab blev varm leverpostel målt til 65 grader, ok. Procedurer for nedkøling af rullepølse og sylte gennemgået og kontrolleret uden anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Renholdelse af arbejdsborden i produktionsområde samt udstyr mv. i kogerum set og fundet i orden. Følgende konstateret: I kølerum er der plamager fra kødsaft flere steder på gulvet, ikke fra idag, gulvrist foran frostrum var med gammelt snavs, ved dør gennemgang til produktion og natkøl og langs kanter var der sorte belægninger på gulvet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse og idet rengøring blev igangsat under kontrollen. Vejledt generelt om

Fødevestyrelsen

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

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)



# Kontrolrapport

Virksomhed **Kvickly**

Slagter

Adresse Østeralle 16

Postnr./By 8400 Ebeltoft

CVR-nr. 29512086

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

reglerne for rengøring.

Virksomhedens egenkontrol: Der dokumenteres regelmæssigt dagligt efter kontrol af opbevaringstemperaturer, set fra september til d.d., ok. Der dokumenteres månedentlig efter kontrol af temperaturer ved varemottgelse, nedkøling og varmebehandling, set fra september til d.d., ok.

Godkendelser m.v.: Basisoplysninger og risikoaktiviteter er opdateret.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

12-12-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift