

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Kvickly**

Slagter

Adresse Haslevej 3

Postnr./By 8230 Åbyhøj

CVR-nr. 26259495

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.	1
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	
30-01-2024	
Tidligere kontrol	
Dato 27-11-2023	
Dato 30-10-2023	
Dato 22-08-2023	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolrapporten er ændret den 23.01.2024

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer i diske og kølerum, faciliteter til hygiejnisk vask af hænder.

Kontrolleret: Opbevaring af uemballerede ferske fiskevarer. Følgende er konstateret: I hel laksesinde er målt temperatur med indstikstermometer til 3,7 grader C. (der er fratrukket 0,2 grader C i forhold til kalibrering af termometer). I følge virksomhedens procedurer skal fersk fisk opbevares i ét lag og så tæt på temperaturen 0 grader C.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg flytter straks laksesiderne så de ligger i ét lag. Det er et problem da der ikke må ligge is direkte på oversiden da det misfarver oversiden. Konkret vejledt om at fisk, der ikke tåler at ligge direkte i is, kan opbevares i f.eks. skåle, som er nedsænket eller omgivet af is. Alternativt kan man pakke folie om fiskevarerne, inden de lægges i is. Isningen skal kontrolleres løbende, og der fyldes efter med is efter behov. Hvis man ikke opbevarer de uemballerede ferske fiskevarer i is, kan man som alternativ opbevare fiskevarerne i kølerum eller køleskab ved maks. 2 °C. Det kan være relevant ved opbevaring af store mængder ferske fiskevarer i detailledet, f.eks. i virksomheder, hvor det ikke er hensigtsmæssigt eller muligt at opbevare de ferske fiskevarer i

Fødevestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kvickly**

Slagter

Adresse Haslevej 3

Postnr./By 8230 Åbyhøj

CVR-nr. 26259495

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

is. Ved udstilling af ferske fiskevarer i detailledet kan det være fornuftigt kun at udstille en del af varerne i is og opbevare resten i kølerum. Det er med til at sikre, at alle fiskevarerne i udstillingsmontren bliver opbevaret ved den rette temperatur smeltende is, dvs. 0-2 °C.”

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: produktionslokaler, kølerum, betjeningsdiske og salgsdiske.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaring, opvarmning og nedkøling for perioden oktober 2023 til dags dato.

Mærkning og information: Kontrolleret følgende produkter: Diverse færdigretter pakket og udbudt til salg over flere dage, for information om allergene ingredienser. Virksomheden oplyser om allergener på skilt og der forefindes mappe så oplysninger er tilgængelig i hele butikkens åbningstid. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten.

Fødevarestyrelsen

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

30-01-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk