

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Kvickly**

Slagter/delikatesse

Adresse Østergade 18-20

Postnr./By 5500 Middelfart

CVR-nr. 38425919

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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 indskærpelse 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	
27-08-2024	
Tidligere kontrol	
Dato 13-12-2023	
Dato 23-02-2023	
Dato 16-03-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i slagterproduktion, opbevaring samt adskillelse af rå og spiseklare fødevarer i betjentdisk med grill-marked, stikprøvevis målt opbevaringstemperatur i køleenheder, virksomhedens mundtlige procedurer for opvarmning samt nedkøling af frikadeller herunder anvendelse af indstikstermometer til styring af temperatur. Følgende er kontrolleret: Beskyttelse af fødevarer opbevaret i delikatesse kølerum mod kontaminering. Følgende er konstateret: I delikatesse kølerum ses der ansamlinger af kondens på fordamper samt på poser på stik med spiseklare fødevarer, virksomheden oplyser at det vil få styr på problemet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Generelt vejledt om reglerne for at fødevarer i alle led skal beskyttes mod kontaminering, der kan gøre dem uegnede til konsum eller sundhedsfarlige.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af slagter/delikatesse produktion herunder gulve, vægge, borde, hylder, rullebånd, pakkemaskine, skærebord samt køle og fryseenheder. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

Fødevestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kvickly**

Slagter/delikatesse

Adresse Østergade 18-20

Postnr./By 5500 Middelfart

CVR-nr. 38425919

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for opvarmning og nedkøling, samt virksomhedens dokumentation og gennemførelse af egenkontrollen for opvarmning samt nedkøling i perioden fra april 2024 og til dags dato.

Virksomheden kan fremvise et funktionelt indstikstermometer. ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter. Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Fødevarestyrelsen

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

27-08-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift