

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Kvickly**

Delikatesse

Adresse Frederiksborgvej 20

Postnr./By 3200 Helsingør

CVR-nr. 42778613

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1 |
| 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 | |
| 08-10-2024 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 03-02-2023 | |
| Dato 31-03-2022 | |
| Dato 26-05-2020 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

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.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adskillelse og opbevaring af fødevarer i køledisk og kølerum. Målt opbevarings temperatur i kølefaciliteter. Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring, herunder koldt og varmt vand, sæbe og papir. Gennemgået procedure på varmproduktion og nedkøling af flæskesteg til pålæg, - ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: Frikadeller i varmeskab ligger ved forskelligtemperatur 62-67 grader. Hvis virksomheden kun vil følge varmholdelses reglerne og evt. nedkøleprodukterne efterfølgende bør temperaturen ligge over 65 grader i alle varer hele tiden. Virksomheden skruer lidt op for varmen og flytter frikadellerne direkte ind under varmelampen og ikke uden i siden af skabet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for varmholdelse og nedkøling af varmholde produkter.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

Fødevestyrelsen

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

1 time 10 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Kvickly**

Delikatesse

Adresse Frederiksborgvej 20

Postnr./By 3200 Helsingør

CVR-nr. 42778613

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktions område med arbejdsborde, komfur, kaffemaskine, ovn samt varmeskab, køledisk og kølerum.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden bemærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevarings temperatur, opvarmning, varmholdelse og nedkøling fra 1/4-2024 til dags dato.

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden bemærkninger: Virksomheden skilter med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden bemærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødeareaktiviteter.

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

08-10-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift