

Kontrolrapport



Virksomhed **Shell Service**

Adresse Herlev Ringvej 4

Postnr./By 2730 Herlev

CVR-nr. 31623197

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

30-11-2017



Tidligere kontrol

Dato	31-07-2017	
Dato	09-04-2015	
Dato	28-05-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har fravalgt at få vejledning som en del af tilbuddet om udvidet førstegangskontrol.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer, opbevaring og adskillelse af fødevarer. Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder. Virksomheden har redegjort for opvarmning og varmholdelse af pølser. Virksomheden har redegjort for procedure ved information om allergener, herunder brug af mappe indeholdende oversigt over diverse produkter.

Kontrolleret overensstemmelse af allergener oplyst i mappe og ingrediensliste på fuldkorns håndværkere og hotdog brød.

Ingen anmærkninger. Vejledt konkret om eventuel opdatering af oversigt. Virksomheden har redegjort for tidsstyring af smurte morgenbrød.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gulv, produktionsborde, kølefaciliteter i produktionsområde. Køle- og frostrum samt lager.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gulv, produktionsborde, kølefaciliteter i produktionsområde. Køle- og frostrum samt lager. Kontrolleret skadedyrssikring af afløb og bagdør.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation af temperaturkontroller ved



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Virksomhed **Shell Service**

Adresse Herlev Ringvej 4

Postnr./By 2730 Herlev

CVR-nr. 31623197

side 2 af 2

varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og varmholdelse siden opstart til dags dato.

Set risikoanalyse for opvarmning, varmholdelse og opbevaring.

Følgende er konstateret: Virksomheden mangler et minikøleskab et egenkontroldokumentationen og opvarmer samt nedkøler kylling. Nedkølingen dokumenteres ikke i egenkontrollen. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler vedr. egenkontroldokumentation.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med at oplysninger om allergener kan fås ved henvendelse til personale.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

30-11-2017

Dato

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift