

Kontrolrapport



Virksomhed **Circle K Danmark A/S**

Butik

Adresse Odensevej 96

Postnr./By 5500 Middelfart

CVR-nr. 28142412

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
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

07-02-2018



Tidligere kontrol

Dato	17-10-2016	
Dato	11-09-2015	
Dato	05-01-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter til vask og tørring af hænder bag disk, ingen anmærkninger.

Kontrolleret temperaturer i kølerum, kølebrønd bag disk, køleskabe bag disk samt varmholdte pølser, ingen

anmærkninger. Kontrolleret opbevaring og adskillelse af frostvarer på lager, ingen anmærkninger. Kontrolleret procedurer for varmholdelse og procedurer for tre-timers retningslinje, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af pølsesteger, område ved sandwichproduktion og montre med udsalg af sandwich og diverse kager, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for udført egenkontrol på områderne: varemottagelse, opbevaringstemperatur, varmebehandling og varmholdelse, fra oktober 2017 til dags dato, ingen anmærkninger.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarehygiejne, herunder temperaturkrav ved varmebehandling og varmholdelse, ingen anmærkninger.

55 min.

Kontrollens varighed



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk