

Kontrolrapport



Virksomhed **Rema 1000**

Adresse **Østergade 2**

Postnr./By **6780 Skærbæk**

CVR-nr. **27625398**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

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

Denne kontrol, dato

06-07-2021



Tidligere kontrol

Dato	04-05-2021	
Dato	18-02-2020	
Dato	28-11-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Målt temperatur i kølere med henholdsvis fersk fisk, pålæg og færdig salat.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: Der er begyndende vækst af formodet skimmel på underside af hylder i mælkekøler. Grøntsagsreol fremstår enkelte steder med spindelsvæv ved bagvæg. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for at lokaler og udstyr, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: kølere til opbevaring af fersk fisk, til pålæg og til flæskestege. Rneholdelse af indkøbskurve - virksomheden har redegjort for deres rengøringsprocedure af indkøbskurve.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for perioden fra sidste kontrolbesøg til d.d. for temperatur for køl og frost. Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed