

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Shell Service**

Adresse Saltværksvej 62

Postnr./By 2770 Kastrup

CVR-nr. 31623197

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
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, 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	
☐ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☒ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

14-09-2023



Tidligere kontrol

Dato 25-08-2023	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 05-07-2022	
Dato 05-03-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Rengøring: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: I diskområdet er vægge, gulv og inventar kontrolleret. På lager er gulv og inventar kontrolleret samt vægge og gulv i kølerum.

Kontrolleret rengøring af redskaber og udstyr. Det indskræpes, at alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/ rent og om

nødvendigt desinficeres. Følgende er konstateret: I kølerum opbevares øl/vand på sorte hylder med mange riller/kanter.

Der blev observeret skimmellignende vækst flere steder på hylder. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det kan jeg godt se og vi gør rent igen.

Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Vejledt omkring rengøring og desinfektion.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set og kontrolleret virksomhedens risikoanalyse. Opvarmning, varmeholdelse, varemodtagelse og opbevaringstemperaturer er udpeget som CCP.

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

40 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk