

# Kontrolrapport

Virksomhed **7-Eleven**

Butik 3

Adresse Vesterbrogade 77

Postnr./By 1620 København V

CVR-nr. 37879045

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    |          |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| 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 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                           |  |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             |  |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |  |

Denne kontrol, dato

17-08-2016



## Tidligere kontrol

| Dato |  |
|------|--|
|      |  |
| Dato |  |
|      |  |
| Dato |  |
|      |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperaturer i kølefaciliteter. Mulighed for hygiejnisk håndvask. Hygiejnisk adskillelse af fødevarer på køl. Stikprøvekontrol af holdbarhed på letfordærlige fødevarer. Ok. Vejledt om procedurer for tidsstyring af fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse i salgsområde. Vejledt om rengøringsfrekvens generelt.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrol og dokumentation af varemottagelse, temperaturer, opvarmning og varmeholdelse i aug. 2016. Vejledt om tilpasning af procedurer for bl.a. holdbarhed af romkugler jf. procedurer.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolinformationsblanket kontrolleret. Ingen anmærkninger. Godkendelser m.v.: Kontrolleret registrering af ejerskifte. Ingen anmærkninger.