

# Kontrolrapport



Virksomhed **7-Eleven DSB**

Butik 665

Adresse Stationsvej 5

Postnr./By 7500 Holstebro

CVR-nr. 10882230

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

**23-03-2017**



## Tidligere kontrol

Dato 07-04-2016	
Dato 11-06-2015	
Dato 17-11-2014	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Målt temperatur i varmeskab for pølsehorn mv. Ok. Kontrolleret område ved kaffe stand som er til selvbetjening. Ansvarlig oplyser at der i løbet af 14 dage vil blive opsat ny maskine og ny holder til engangskopper/bægere, ok. Dette med henblik på optimering af hygiejnen. Målt opbevaringstemperatur i køleskab ved køkken, ok. Kontrolleret orden og adskillelse i samme, ok. Kontrolleret personlig hygiejne, i forhold til arbejdsbeklædning, ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret generel rengøring af pølsesteger, klapprister, område ved opvaskemaskinen samt køkken og lager, ok. Procedurer for rengøring af loftventilation er mundtligt fremlagt og frekvensen oplyses at være 2 gange årligt, ok. Kontrolleret personaletoiletet, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse og HACCP plan, ok. Kontrolleret dokumentation for kontrol af varemottagelse, opbevaringstemperatur, varmebehandling og varmholdelse, i perioden fra august 2016 til dags dato, ok. Skema og dokumentation for kontrol ved varmholdelse er mundtligt fremlagt, ok.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret digital dokumentation

1 time

Kontrollens varighed



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

