

Kontrolrapport



Virksomhed **DSB 7-Eleven Butik 678**

Adresse **Sdr.Stationsvej 28 A**

Postnr./By **4200 Slagelse**

CVR-nr. **10882230**

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.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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	
16-03-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 07-01-2015	
Dato 11-02-2013	
Dato 23-03-2011	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndvaske-faciliteter i betjeningsområdet, opbevaringstemperatur på køl og frost, 3 timers styring ved hjælp af farvepinde. OK.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: Der er over ovnene på kanter og væg nullermænd, i kumrefryser på lager er der meget is, i 2 stål køleskab er kanter og lister med sorte belægninger og på flaske lager er der mangelfuld rengøring af spildte væsker og helle kaffebønner.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om frekvensen for rengøring de respektive steder. Vejledt konkret om løsningsmuligheder ved væg og kanter over oven, for at der er mere rengøringsvenligt.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation fra januar 2017 til d.d. på varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning, varmholdelse, årlig revision fra 2016, tilbagetrækninger. OK.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarehygiejne. OK.

Godkendelser m.v.: Godkendelsesvilkår kontrolleret. OK.

Tilsætningsstoffer m.v.: ikke er relevant for virksomheden. OK.