

Kontrolrapport

Virksomhed **DSB 7-Eleven**

Butik 636
Adresse Banegårdspladsen 5-7, 9
Postnr./By 1570 København V
CVR-nr. 10882230

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
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	
<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	
12-03-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 28-08-2017	
Dato 13-06-2017	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 31-07-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder, adskillelse og opbevaringstemperaturer af fødevarer i køleinventar. Virksomheden oplyser, at fødevarer i varmeskab styres efter 3 timers reglen med p-skive samt at pølser varmholdes over 65 grader C igennem dagen, ok.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: visuel rengøringskontrol af overflader og gulve samt rengøring af udstyr og inventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af salgsområde med inventar, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Set dokumentation for temperaturer ved varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og varmholdelse fra seneste kontrolbesøg i august 2017 til den 2. februar 2018, ok. Vejledt konkret om, at virksomheden overholder oplæring af medarbejdere indenfor den i egenkontrolprogrammets fastsatte tidsramme.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger. Ansatte der tilvirker fødevarer er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer.

Mærkning og information: Stikprøvevis kontrolleret datoholdbarhedsmærkning af blandt andet slik, chips og sodavand, ingen anmærkninger.

