

# Kontrolrapport



Virksomhed **REMA 1000**

Adresse Tallerupvej 18 - 20

Postnr./By 5690 Tommerup

CVR-nr. 35486224

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	1
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"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>18-04-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 27-01-2017	
Dato 16-10-2015	
Dato 23-07-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer i køle- og frostenheder, opbevaring af tørvarer i butik og på lager.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: Virksomheden

oplyser skeer ved tag selv slik ikke rengøres hver dag. Forholdet

vurderes under de foreliggende omstændigheder som en

bagatelagtig overtrædelse da virksomheden oplyser at de

fremadrettet vil rengøre og desinficere skeerne hver aften.

Konkret vejledt om løsningsforslag til rengøring af skeer ved tag

selv slik eller evt brug af engangshandsker.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Vedligeholdelse af køle- og frysemontre i butik, brødskab og gummilister i døre på mælkekøler.

Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af

følgende lokaler: Butik, lager og fjernlager.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Set dokumentation for udført egenkontrol for

varemodtagelse for varemodtagelse fra september 2017 og

frem til dags dato. Set temperatur log over køleenheder for

marts 2018. Ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Vejledt om regler vedrørende



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

# Kontrolrapport

Virksomhed **REMA 1000**

Adresse Tøllerupvej 18 - 20

Postnr./By 5690 Tommerup

CVR-nr. 35486224

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

information om allergene ingredienser, herunder at virksomheden som minimum skal skilte med, at oplysninger kan fås på forespørgsel.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret obligatorisk mærkning af okse/kalvekød. Følgende fødevarer er kontrolleret uden anmærkninger: Kalveculotte, T-bone steak, ribeye og højrebsfilet.