

Kontrolrapport



Virksomhed **Kvickly**

Slagter

Adresse Nørregade 6

Postnr./By 8300 Odder

CVR-nr. 64620614

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | 1 |
| 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"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

Denne kontrol, dato

24-05-2018



Tidligere kontrol

| | |
|-----------------|--|
| Dato 06-12-2017 | |
| Dato 25-02-2016 | |
| Dato 15-01-2015 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: adskillelse og opbevaring af fødevarer på køl/frost herunder temperaturer, personlig hygiejne og faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: produktionslokaler, hakkemaskiner, kølerum, salgskøledisk, gulve, vægge, loft samt udstyr og inventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: produktionslokaler, hakkemaskiner, kølerum samt udstyr og inventar. Ingen anmærkninger. Vejledt om maling af afskallede loft i kølerum. Virksomheden oplyser om at maling af kølerums loft er planlagt i vedligeholdelsesplan.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan. Set dokumentation for kontrol efter varemottagelse, opbevaring af fødevarer på køl/frost for perioden januar 2018 til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Kontrolleret stikprøvevis holdbarhedsmærkning af diverse kødprodukter samt hakket okse og grisekød. Ingen anmærkninger.