

# Kontrolrapport



Virksomhed **Kvickly**

Bager / Nem Mad

Adresse Jomfrustien 40

Postnr./By 6100 Haderslev

CVR-nr. 26259495

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	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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

**10-09-2018**



## Tidligere kontrol

Dato 21-04-2016	
Dato 20-01-2015	
Dato 16-01-2014	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring, adskillelse og tildækning af fødevarer. Opbevaringstemperatur i kølemøbler i bageriudsalg, kølerum, frostrum. Sæbe og papir til hygiejnisk håndvask. Gennemgået virksomhedens procedurer for holdbarhedsvurdering af kager. Vejledt om, at kasser med emballage lukkes efter der er taget af dem. Vejledt om, at fødevarer i gammelt frostrum skal beskyttes mod kontaminering. Virksomheden oplyser ved tilsynet, at frostrummet lukkes ned.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af lokaler og inventar i bageriudsalg, kølerum, frostrum og lagerlokaler. Vejledt om rengøring af frostrum udvendigt, der er begyndende skimmel på udvendig side af frostrum. Forholdet betragtes som under bagatel grænsen.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler og inventar i: bageriudsalg, lagerlokale, kølerum og frostrum. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for varemodtagelse, opbevaringstemperatur og opvarmning af fødevarer for de sidste 3 måneder.

