

# Kontrolrapport

Virksomhed **7-Eleven Butik 456**

Adresse Ringstedgade 167

Postnr./By 4700 Næstved

CVR-nr. 31257069

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          |          |
| 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      |            |  |
| 03-01-2019               |            |  |
| <b>Tidligere kontrol</b> |            |  |
| Dato                     | 15-02-2018 |  |
| Dato                     | 22-01-2018 |  |
| Hygiejne: Rengøring      |            |  |
| Dato                     | 12-10-2016 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Følgende er konstateret: armatur ved håndvask virkede ikke. Skyllervask til udstyr blev derfor anvendt som håndvask. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for udstyr i forhold til fødevareaktiviteter, herunder at der skal være et tilstrækkeligt antal håndvaske, der er hensigtsmæssigt placeret og specielt beregnet til håndvask. Håndvaskene skal være forsynet med rindende varmt og koldt vand og faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Der skal være separate vaske til opvask/afskylning.

Kontrolleret opbevaring i butik og på lagre af letfordærvelige fødevarer med kølekrav, samt fødevarer, der varmholdes. Ingen anmærkninger. Vejledt generelt om hygiejnisk afdækning/lukning af fødevarer i frostrum for sikring mod krydsforurening i tilfælde af kondensdråber fra loftet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: gulve, reoler, køleskabe og frostrum på lager, montre med spiseklare uindpakkede fødevarer, vaske og arbejdsborde ved disk. Ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: gummilister ved skuffer (til

