

Kontrolrapport



Virksomhed **7-Eleven Butik 449**

Adresse **Englandsvej 22**

Postnr./By **2300 København S**

CVR-nr. **32056598**

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.	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

27-02-2019



Tidligere kontrol

Dato	30-08-2018	😊
Dato	01-02-2018	😊
Dato	09-06-2017	😊

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder opbevaringstemperatur i kølmontre, tildækning og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Vejledt generelt om opbevaringstemperaturer i kølmontre med let fordærvelige fødevarer. Virksomheden har mundtlige redegjort for styr af 3 timer regel af pølsehorn, kyllingespyd og pizzastykker via p-skiver.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende: Disk område, lager lokale i baggård, kølmontre i butik.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende. Køleenheder i butik, flader bag disk samt lager i baggård. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret skriftelige udarbejdelse af risikoanalyse og egenkontrolprogram tilpasset virksomhedens aktiviteter herunder modtagerkontrol,



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

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

Afleveret til

1 time 15 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

