

# Kontrolrapport



Virksomhed **7-Eleven Butik 66**

Adresse **Artillerivej 50**

Postnr./By **2300 København S**

CVR-nr. **41147296**

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	
<b>14-08-2020</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 22-03-2018	
Dato 28-08-2017	
Dato 20-06-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx i reklamemateriale, Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer og adskillelse i køleindretninger, opbevaring af ikke kølepligtige fødevarer samt faciliteter til hygiejnisk håndvask. Mundtligt gennemgået procedurer for opvarmning og varmholdelse uden anmærkninger. Konkret vejledt om korrekt temperaturekontrol af opvarmning og ved varmholdelse af pølser samt om skærpet temperaturkontrol af kølemontre med spiseklarer fødevarer. Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køle- og fryseindretninger, område for selvbetjening af kaffe og is, gulv, udsalgsområde, udsalgsmontre, lager samt personaletoilet. Konkret vejledt om rengøringsfrekvens under køleindretning med drikkevarer. Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hele, glatte vaskbare flader, set fungerende termometer samt skadedyrssikring. Konkret vejledt om, at fjerne toilet og håndvask og udfører forsvarlig afpropning på



**Miljø- og Fødevarerministeriet**  
Fødevarerstyrelsen

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

Afleveret til

1 time 30 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport

Virksomhed **7-Eleven Butik 66**

Adresse Artillerivej 50

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 41147296

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

toilet der ikke benyttes og er aflåst.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for opbevaringstemperaturer, opvarmning og varmholdelse.

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

Mærkning og information: Kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har synlig information om, at personalet kan oplyse om allergene ingredienser.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret CVR-nummer uden anmærkninger.