

# Kontrolrapport

Virksomhed **7-Eleven Butik 93**

Adresse Tapperitorvet 20

Postnr./By 1799 København V

CVR-nr. 34621500

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"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
05-03-2021		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	29-06-2020	
Dato	17-06-2019	
Dato		

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået

starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, personlig hygiejne, skadedyrssikring, sporbarhed, økologi.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder, tildækning og adskillelse af fødevarer samt opbevaringstemperatur. Virksomhedsejer fremviser tag-selv kaffehjørne med tilhørende engangshandsker ydermere oplyser virksomhedsejer at udstyr og maskiner rengøres flere gange dagligt. Fødevarer opbevaret i varmeskab sælges indenfor 3 timer og styres med p-skive.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Fryse- og kølerum indvendigt samt tilhørende hyldeplads og blæser i baglokale. Varmeskab, kølemontre, ovn samt kaffemaskiner i salgsområde

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Baglokale og salgsområde.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skærebæret, bordoverflade samt varmeskab.

