

# Kontrolrapport

Virksomhed **7-Eleven Butik 63**

Adresse Vallensbæk Stationstov 64

Postnr./By 2665 Vallensbæk Strand

CVR-nr. 40509763

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.	
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>14-04-2021</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato	
Dato	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperaturer på kølepligtige fødevarer, opbevaring af fødevarer i butik og på lager, tidsstyring af fødevarer i varmeskab og der fremvises et funktionelt indstiks termometer. Ok. Drøftet regler for forrum.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af kølerum, lagerlokaler, kølemøbler bag disk og i butikken. Hylder med varer i butikken. Det oplyses, at efter at flere typer af inventar er skiftet i denne uge bliver der hovedrengjort samt fryserne bliver afrimet. Ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret: mundtlige procedurer for vedligeholdelsesplan, Ok. Vejledt om vedligeholdelse af bordplade bag disk, hvor der er slitage.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse samt skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) og dokumentation for varemodtagelse, køleopbevaring, opvarmning og varmholdelse. Ok.

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