

# Kontrolrapport



Virksomhed **REMA 1000**

Adresse Farversmøllevej 2

Postnr./By 6200 Aabenraa

CVR-nr. 18119994

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport |          |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            | 1        |
| 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 eller forbud                                                     |
| 4                                          | Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget |
| Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley |                                                                        |
| <b>Elite</b>                               | 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

**24-04-2017**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 08-05-2015 |  |
| Dato | 08-08-2013 |  |
| Dato | 04-03-2013 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer på køl i butik og på lager herunder temperaturer. Overholdelse af ladelinjer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Generelt rengøringsniveau på inventar og gulve i butik.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Generelt vedligeholdelsesniveau på inventar i butik og på lager.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for udført kontrol med varemodtagelse for perioden september 2016 til dags dato samt for opbevaring i impluskølere i samme periode. Desuden har virksomheden fremvist opbevaringstemperatur for pålægs køler og frostboks 1 elektronisk.

Mærkning og information: Kontrolleret stikprøvevis holdbarhedsmærkning af 7 typer fiskepålæg, ingen anmærkninger.

Vejledt om dokumentation for sporbarhed også gælder for fødevarer solgt til andre fødevarer virksomheder så som pizzeriaer og børnehaver (dvs. bl.a. skal navn, adresse, cvr-nr samt nøjagtig beskrivelse af hvilke varer der er indkøbt fremgå af følgesedde/bon).



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed