

Kontrolrapport

Virksomhed **Shell / 7-Eleven**

Butik 442

Adresse Køge Bugt Motorvejen 295B

Postnr./By 2690 Karlslunde

CVR-nr. 30513967

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

22-06-2018



Tidligere kontrol

Dato	19-10-2017	
Dato	01-09-2017	
Dato	01-06-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: køletemperaturer, adskillelse imellem fødevarer og non food produkter, procedurer ved håndtering på lager, måling af kernetemperaturer og faciliteter til håndvask på lager og i diskområde.

Hygiejne: Rengøring: Renholdelse af diskområde med produktion af fast food produkter, køleenheder, lager med produktion og gennemgået frekvenser og metoder for kaffe- og slush ice maskiner, ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af vare-container med drikkevarer og yderdøre mod lager.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens elektroniske risikoanalyse og dokumentation for 2018: varemodtagelse, køleopbevaring, opvarmning og overholdelse af 3. timers vejledningen.

Vejledt konkret om stikprøvekontrol og dokumentation af hele virksomhedens vareudvalg ved opvarmning/tilberedning. P.t. dokumenteres kun for stegte pølser.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger. Ansatte der tilvirker fødevarer er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer.

Godkendelser m.v.: Korrekt CVR. nr., ok.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk