

Kontrolrapport

Virksomhed **7-Eleven**

Butik 19

Adresse Finsensvej 2

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 29152632

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.	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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

28-06-2019



Tidligere kontrol

Dato	04-07-2018	
Dato	21-06-2018	
Dato	25-10-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Tilsynet gav ikke anledning til bemærkninger. Virksomheden er bekendt med klagers navn. Tillægsside udleveret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur, tildækning og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Mundtligt gennemgået procedure for bagning af pølsehorn. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske samt forrum til toilet. Ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: Et af virksomhedens kølemontre hvor i, der ved kontrolbesøgets start, er 4 smurte sandwichens er holdt med at køle på grund af til isning af køleenhed. En medarbejder kassere straks de sandwiches der er i kølemontren. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler og udstyr: toilet med forrum, lager, butik og diskområde herunder gulve, vægge, hylder og bordflader og kølemontre, slushicemaskiner og køleskabe.

Følgende er konstateret: I virksomhedens kølerum er der små sorte prikker på nogle rør på bagvæggen og oppe i et hjørne, hvilket formodes at være begyndende skimmelvækst.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 15 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **7-Eleven**

Butik 19

Adresse Finsensvej 2

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 29152632

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om desinfektion med et fødevaregodkendt desinfektionsmiddel i forbindelse med opvask, og ligeledes om desinfektion i forbindelse med håndopvask.

Følgende er konstateret: i virksomhedens kummefryser og i virksomhedens skabsfryser er der tykke lag af is hvilket besværliggøre rengøring.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om frekvens for afrimning af frysere.

Følgende er konstateret: I baglokale hvor virksomheden opbevare pantflasker er der observeret 20-30 bananfluer.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om rengøring og muligheder for bekæmpelse af bananfluer i pantområde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vedligehold af butik og diskområde herunder gulve, vægge, hylder og bordflader samt køleskabe og frysere.

Følgende er konstateret: I virksomhedens skabsfryser er gummilisten revnet og den nederste skuffe i samme fryser er gået i stykker og før søgt repareret med bruntape begge forhold besværliggør rengøring. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om vedligeholdelse af udstyr i en fødevarevirksomhed.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret virksomhedens dokumentation af temperature ved varemodtagelse, opbevaring og opvarmning fra januar 2019 til d.d.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummer.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

28-06-2019

Dato