Kontrolrapport

Virksomhed **REMA 1000**

Adresse Randersvej 142

Postnr./By 8200 Aarhus N

CVR-nr. 39429047

Denne kontrol, dato	
15-02-2021	☺

Tidligere kontrol	
Dato 29-09-2020	☺
Dato 05-08-2020 Hygiejne: Rengøring	☺
Dato 06-11-2018	☺

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
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, 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

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Stikprøvevis kontrolleret opbevaringstemperatur i i køleenheder,ok. Vejledt konkret om fordelen ved at skilte tydeligere ved brødskabet mht. hvilke handsker der er brugte og hvilke der er rene. Ved kontrollen stak der brugte handsker op af den beholder som er beregnet til brugte handske. Der kunne her være en risiko for at kunder tager disse handsker fordi de tror det er de rene handsker.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lager og personalefaciliteter. virksomheden vil undersøge om afløb ved vask på lageret er sikret mod rotter,ok.

Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af affaldscontainere der er placeret ude, containere er ikke overfyldte og låg holdes lukket.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaringstemperatur på køl og frost for de seneste 4 mdr.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevist kontrolleret kød og pålæg for holdbarhedsangivelse herunder at dato for "bedst før" eller "sidste anvendelsesdato" ikke er overskredet.

35 min.
Kontrollens varighed

Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift