

Kontrolrapport

Virksomhed **REMA 1000**

Adresse Skansevej 8

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 42521000

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

18-11-2021



Tidligere kontrol

Dato	13-10-2021	
Dato		
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Klagerens navn står på tillægside.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Fryser med dybfrossen fødevare

Det indskræpes, at dybfrossen fødevarer maksimalt må opbevares ved - 18 grader °C. Følgende er konstateret:

Virksomheden stabler fødevarerne for højt i frysemontre, langt over stablegrænsen, idet i ikke fødevarerne ikke kan holde temperaturen.. Målt temperaturen i fryseren med stegt kylling bryst, panerede rødspættefileter, suppeurter, vegetarian schnitzel til mellem -9,9 - 11 grader med luftføler og i mellem fødevarer til -12 grader med indstiksføler. Billede dokumentation er medtaget. Gennemgået de mundligt procedure for opbevaring af fødevarer. Virksomheden vurdere fødevarerne i forhold til temperatur.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden kan godt se der stablet langt over stablegrænsen og temperaturen ikke er i orden. Tag straks hånd om det og gennemgået de skriftlige procedurer med medarbejderne samt højden på stablegrænsen. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 40 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **REMA 1000**

Adresse Skansevej 8

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 42521000

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl. Målt temperatur i kølemontre med kød og pålæg temperaturen er i orden, selv om stable grænsen er overskredet. Gennemgået mundlige procedurer for opbevaring af fødevarer i forhold til temperatur.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Kølemontre og fryser. Pålægsmontre. Kølerum med mælk, trænger enkel hylder til rengøring.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: De skriftelige procedurer for opbevaring af fødevarer på køl og frost.

Følgende er konstateret: Set og gennemgået de skriftlige procedure for opbevaring af kølepligtige fødevare og frostvarer. Virksomheden overholde ikke de skriftelige procedure i forhold til opbevaring af køl og frost varer, temperatur, stablegrænsen . De retter straks op på dette.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for de skriftlige procedure

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



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

18-11-2021

Dato