

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **REMA 1000**

Adresse Havnevej 128A

Postnr./By 8500 Grenaa

CVR-nr. 29010749

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	1
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

21-12-2023



Tidligere kontrol

Dato 15-09-2023	
Dato 19-04-2022	
Dato 04-07-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret:

Opbevaringstemperaturer for varmetilberedt, nedkølede og letfordærlige fødevarer.

Det indskærpes, at varmebehandlet, nedkølede letfordærlige fødevarer maksimalt må opbevares ved 5 °C. Følgende er konstateret: I køledisk hvor der opbevares pålæg, herunder rullepølse, hamburgerryg, saltkød, kyllingepålæg, sylte og leverpostej samt grillpølser er omgivelsestemperaturen målt til 7,6 grader med kalibreret luftfølings termometer, hvor der skal trækkes 0,1 grader fra ved 5 grader. Der er målt en temperatur på 5,7 grader i en sylte taget bagerst fra køledisken. Køledisken måler ca. 3x1,5 meter og er fyldt med ovennævnte produkter. Flere produkter er stablet, således de ikke er dækket af køleren. Der er optaget billedokumentation. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi har ofte problemer med de kølere før, vi får en tekniker ud og kigger på det. Jeg sørger for at fjerne overstablingen med det samme. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opfyldning af varer. Virksomheden er under kontrollen i gang med at opfylde kødprodukter. Under kontrollen står der et rullebur fyldt med piskefløde på laget uden for køl.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **REMA 1000**

Adresse Havnevej 128A

Postnr./By 8500 Grenaa

CVR-nr. 29010749

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

Virksomheden oplyser at de kun har stået der ganske kort, for at komme til kødet i kølerummet. Overfladen af piskefløden er målt til 6,4 grader. Piskefløden blev sat på køl straks. Der er vejledt generelt om temperatur krav og overstabling af fødevarer med kølekrav.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer. Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: I mælkekølerum ses markante palamager af sort/grålig skimmellignende karakter på loft, især ud for køleenhedens riste. Ristene ses med sorte skimmellignende belægninger. På hylder hvor der opbevares mælkeprodukter ses grønlig skimmellignende tynd belægning på under siden, belægningen er let aftørlig. Der ses plamager af sort/grønlig skimmellignende karakter under hylderne på størelse med en 1-2 krone. På gulv ud mod døre hvor kunder kan tage mælk ses indtørret produktrester. På hunde hvor der opbevares mælkekasser ses hvid/grøn/sorte belgninger af skimmellignende karakter, disse belægninger er nemt aftagelige. I kødkøledisk ses kødsaft og papir rester, særligt i området omkring and. I køler hvor der opbevares oste produkter ses bagsiden med sort/grålig skimmellignende belægning, mellem hylder i samme køler ses produktrester og hvidlig skimmellignende belægning. Der er optaget billedokumentation. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi får kontaktet en tekniker til ristene i køleenheden og får gjort rent. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for opbevaring af fødevarer. Set frekvensskema for opbevaring af fødevarer, der er udpeget som et kritisk kontrolpunkt. Virksomheden har fastsat en frekvens på 1 x mdr. og ved fejl, ok. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaring af fødevarer fra oktober 2023 til d.d. Virksomheden har ikke dokumenteret nogle fejl i perioden.

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

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

21-12-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **REMA 1000**

Adresse Havnevej 128A

Postnr./By 8500 Grenaa

CVR-nr. 29010749

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.
Varestandarder: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: partier af løssalg af frugt og grønt er mærket med oprindelsesland, klasse og sort.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

21-12-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift