

Virksomhed **Shell/7-Eleven**

| |
|-----------------------------|
| Butik 457 |
| Adresse Østergade 27 |
| Postnr./By 9400 Nørresundby |
| CVR-nr. 30259157 |

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | 1 |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1 |
| 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 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 | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

Denne kontrol, dato

22-04-2014

Tidligere kontrol

| | |
|-----------------|--|
| Dato 19-08-2013 | |
| Dato 06-09-2012 | |
| Dato 16-12-2011 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer i køle/fryseskabe og varmholdelse, målt temperatur i køl/frys og varmholdelse, kontrolleret at der er sæbe og engangshåndklæder ved håndvaske, kontrolleret virksomhedens håndtering af bland selv slik, at der er tilstrækkelig med ta ting og at disse ikke ligger nede i slikkasserne.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: tilvirkningsområde, lager, butik, personaletoilet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Lager.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risiko-analyse. Set dokumentation for udført kontrol af opvarmning og varmholdelse af fødevarer, temperaturkontrol af køl/frys, kontrol af varemodtagelse for perioden aug 2013 til dags dato. Ydet vejledning omkring reglerne for at risikoanalysen skal være dækkende for alle virksomhedens aktiviteter.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger

Mærkning og information: Kontrolleret virksomhedens

