

# Kontrolrapport



Virksomhed **REMA 1000**

Adresse **Regimentsvej 2**

Postnr./By **3520 Farum**

CVR-nr. **42395498**

| 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                           |                                           |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                           |

Denne kontrol, dato

**20-09-2021**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 15-06-2020 |  |
| Dato | 02-12-2019 |  |
| Dato | 25-06-2018 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opbevaringens temperatur på køle og frost enheder, adskillelse mellem de forskellige fødevarer opbevaret på køl og frost samt tørvarer / konserver i spotborder og på reoler.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: butikslokale med reoler og hylder, køle og frost monter i butikslokale, kølerummet, frost rum, baglokale.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: butikslokale, baglokale, varemottagelses område, flaske automat område. affalds opbevaringen udfor. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse på varemottagelse, køl og frost opbevaringen.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan)

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

# Kontrolrapport

Virksomhed **REMA 1000**

Adresse Regimentsvej 2

Postnr./By 3520 Farum

CVR-nr. 42395498

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, registrering fx ved import og eksport, samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt bestilt vejledning og forhåndsgodkendelse.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

20-09-2021

Dato