

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kvickly**

Slagter

Adresse Holte Midtpunkt 23

Postnr./By 2840 Holte

CVR-nr. 26259495

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	1
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

26-01-2024



Tidligere kontrol

Dato 28-02-2023



Dato 28-06-2021



Dato 19-10-2020



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: opbevaring af fødevarer i butik,

produktionsområder og på lager i baglokaler, herunder

adskillelse, tildækning og temperaturer i køleinventar,

faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder.

Virksomheden redegjorde mundtligt for udsikringer af kød,

herunder også pakning og holdbarhed, ok.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af overflader, herunder gulve,

vægge, hylder og borde i produktionslokaler, salgs- og

betjeningsområde, opvaskeafsnit. Dertil kontrolleret

renholdelse af ind- og udvendige flader i køleinventar,

køle-/fryserum, opvaskemaskiner og isterningemaskine, samt

udstyr, der kommer i direkte berøring med fødevarer.

Vejledt konkret om hyppigere rengøringsfrekvens af svært

tilgængelige steder, herunder bag riste i emfang over friture, og

ved riste i kølemontre i butik.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende

lokaler: køle-/fryserum, produktionsområder med udstyr og

inventar, ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: gulv i midtergang ved udsalgs- og

produktionsområde fremstår med et stort hul, så betonen er

blottet. Virksomheden oplyser, at de har rykket for udbedring,

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 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 **Kvickly**

Slagter

Adresse Holte Midtpunkt 23

Postnr./By 2840 Holte

CVR-nr. 26259495

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

og fremviste under kontrolbesøget en vedligeholdelsesplan herfor, ok.

Vejledt generelt om regler for vedligeholdelse af lokaler, hvor der opbevares fødevarer, herunder at overflader skal være jævne, ikke-absorberende og vaskbare.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning, varmholdelse og nedkøling siden august 2023 til dags dato.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for nedkølingsprocedurer.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Ribeye af oksefilet og okse Bucco, ingen anmærkning.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret obligatorisk mærkning af oksekød. Følgende fødevarer er kontrolleret uden anmærkninger: ribeye af okse og okse bucco.

Fødevarestyrelsen

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

26-01-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk