

Kontrolrapport



Virksomhed **Døgn Netto**

Adresse **Kristen Bernikows Gade 2**

Postnr./By **1105 København K**

Smiley-regler kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Behandling af fødevarer	
Rengøring	
Vedligeholdelse (lokaler, inventar)	
Uddannelse i hygiejne	
Virksomhedens egenkontrol	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	

*Dårligste resultat bestemmer smiley-kategorien.
 Det er ikke alle regler, der bliver kontrolleret hver gang.

Andre regler kontrolleret	Resultat

Denne kontrol, dato

17-06-2008

Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	
Dato	

Resultat	Kategori	Betyder
1	☺	Ingen anmærkninger
2	☹	Indskærpelse*
3	☹	Påbud eller forbud
4	☹	Bødeforlæg, politianmeldelse eller godkendelse inddraget

*Virksomheden kan få uddybet en indskærpelse i regionen.

Få mere at vide: www.fvst.dk/smiley

Tilsynsførendes bemærkninger - side 2 af 2
 af bemærke.

Ordinært tilsyn Opfølgende tilsyn Bestilt af virksomhed Kontrolkampagne Godkendelser m.v. Prøver udtaget

Fødevarerregion Øst
 Kontrolafdeling Rødovre

Fjeldhamervej 15 T 72 27 60 00
 2810 Rødovre F 72 27 63 99

www.fvst.dk
 kontr.roedovre.oest@fvst.dk

Tilsynets vægghed

Alleveret LJ

Tilsynsførendes underskrift

Virksomhedens kommentar: Enig Uenig Fejl rettes straks Andet

Kontrolrapport



Virksomhed **Føtex, slagter**

Adresse **Storegade 31**

Postnr./By **6700 Esbjerg**

Smiley-regler kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Behandling af fødevarer	2
Rengøring	
Vedligeholdelse (lokaler, inventar)	
Uddannelse i hygiejne	
Virksomhedens egenkontrol	1
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1

*Dårligste resultat bestemmer smiley-kategorien.
Det er ikke alle regler, der bliver kontrolleret hver gang.

Andre regler kontrolleret	Resultat

Denne kontrol, dato

09-06-2008



Tidligere kontrol

Dato **27-08-2007**



Dato **06-06-2007**



Dato **10-11-2006**

Hygiejne: Rengøring



Resultat	Kategori	Betyder
1		Ingen anmærkninger
2		Indskærpeelse*
3		Påbud eller forbud
4		Bødeforlæg, politianmeldelse eller godkendelse inddraget

*Virksomheden kan få uddybet en indskærpeelse i regionen.

Få mere at vide: www.fvst.dk/smiley

Tilsynsførendes bemærkninger

Udleveret blanket om kontrol i virksomheder

Hygiejne: Behandling af fødevarer: Det indskræpes, at kamberen maksimalt må opbevares ved 5°C.

Følgende er konstateret: produktet opbevares ved 11-12 grader. Virksomheden havde ingen bemærkninger. Indskræpelsen medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Virksomheden kan inden 14 dage anmode om skriftlig begrundelse og kan påklage afgørelsen til Sekretariatet for Fødevarer- og Veterinærklager senest 4 uger efter modtagelse af kontrolrapporten eller en skriftlig begrundelse. En eventuel klage skal sendes til fødevareregionen.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret procedure for opbevaringstemperatur samt dokumentation for udført kontrol - OK

Mærkning og information: Kontrolleret om færdigpakkede fødevarer er mærket med relevante mærkningsoplysninger - OK

Godkendelser m.v.: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Ordinært tilsyn Opfølgende tilsyn Bestilt af virksomhed Kontrolkampagne Godkendelser m.v. Prøver udtaget

Fødevareregion Syd

Kontrolafdeling Esbjerg

Høgevej 25
6705 Esbjerg Ø

T 72 27 55 00
F 72 27 56 01

www.fvst.dk
kontr.esbjerg.syd@fvst.dk

1 time 30 min

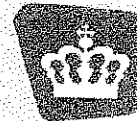
Tilsynets varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Virksomhedens kommentar: Enig Uenig Fejl rettes straks Andet

Kontrolrapport



Virksomhed: **Bilka, Quick Food.**

Adresse: **Ishøj Lille Torv 1**

Postnr./By: **2635 Ishøj**

Smiley-regler kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Behandling af fødevarer	2
Rengøring	2
Vedligeholdelse (lokaler, inventar)	
Uddannelse i hygiejne	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1

*Dårligste resultat bestemmer smiley-kategorien.
Det er ikke alle regler, der bliver kontrolleret hver gang.

Andre regler kontrolleret	Resultat

Denne kontrol, dato

02-06-2008



Tidligere kontrol

Dato: **05-02-2008**

Uddannelse i hygiejne



Dato: **14-03-2007**



Dato: **19-06-2006**



Resultat	Kategori	Betyder
1		Ingen anmærkninger
2		Indskærpelse*
3		Påbud eller forbud
4		Bødeforlæg, politianmeldelse eller godkendelse inddraget

*Virksomheden kan få uddøbet en indskærpelse i regionen.

Få mere at vide: www.fvst.dk/smiley

Tilsynsførendes bemærkninger - side 1 af 2

Hygiejne: Behandling af fødevarer: Rullepøsepålæg udløbet 20-05-08 og 28-05-08, skinke udløbet 26-05-08, pandepølser ligeledes udløbet 15-05-08. Produkterne blev fjernet. Det indskræpes at fødevarer med overskreden udløbsdato ikke opbevares i salgsområde/virksomheden. Bakke med væske i køledisk.

Hygiejne: Rengøring: Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene og i god orden. Følgende er konstateret: Kølereibber i køledisk, gulv under køleskab, båndvarmer sovseskåle (varm), væg i opvask m.m er ikke rene. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Enig. Virksomheden kan inden 14 dage anmode om skriftlig begrundelse og kan påklage afgørelsen til Sekretariatet for Fødevarer- og Veterinærklager senest 4 uger efter modtagelse af kontrolrapporten eller en skriftlig begrundelse. En eventuel klage skal sendes til fødevarerregionen.

Virksomhedens egenkontrol: Temperatur, opvarmning, rengøring og holdbarhedsdokumentation gennemgået.-ok.

Ordinært tilsyn Opfølgende tilsyn Bestilt af virksomhed Kontrolkampagne Godkendelser m.v. Prøver udtaget

Fødevarerregion Øst
Kontrolafdeling Rødovre

Fjeldhammervej 15 T 72 27 60 00
2610 Rødovre F 72 27 63 99

www.fvst.dk
kontr.roedovre.oest@fvst.dk

1 time 30 min

Tilsynets varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Virksomhedens kommentar: Enig Uenig Fejl rettes straks Andet

Kontrolrapport



Virksomhed **Bilka, Quick Food.**

Adresse **Ishøj Lille Torv 1**

Postnr./By **2635 Ishøj**

Smiley-regler	Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Behandling af fødevarer		
Rengøring		
Vedligeholdelse (lokaler, inventar)		
Uddannelse i hygiejne		
Virksomhedens egenkontrol		
Mærkning og information		
Godkendelser m.v.		

*Dårligste resultat bestemmer smiley-kategorien.
Det er ikke alle regler, der bliver kontrolleret hver gang.

Andre regler	Kontrolleret	Resultat

Denne kontrol, dato

02-06-2008

Tidligere kontrol

Dato		
Dato		
Dato		
Dato		

Resultat Kategori Betydning

1	☺	Ingen anmærkninger
2	☺	Indskærpelse*
3	☹	Påbud eller forbud
4	☹	Bødeforlæg, politianmeldelse eller godkendelse inddraget

*Virksomheden kan få uddybet en indskærpelse i regionen.

Få mere at vide: www.fvst.dk/smiley

Tilsynsførendes bemærkninger - side 2 af 2

Godkendelser m.v.: Rapport ophængt. Retssikkerhed tidligere udleveret. Virksomheden er bekendt med nye regler for offentliggørelse. Virksomheden iværksatte straks rengøring og afhjælpning af problemerne. Soft-ice maskine flyttet.-ok.

Uddannelse i hygiejne:

Ordinært tilsyn Opfølgende tilsyn Bestilt af virksomhed Kontrolkampagne Godkendelser m.v. Prøver udlåget

Fødevareregion Øst
Kontrolafdeling Rødovre

Fjeldhammervej 15 T 72 27 60 00
2610 Rødovre F 72 27 63 99

www.fvst.dk
kontr.roedovre.oest@fvst.dk

Tilsynets varighed

Alleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Virksomhedens kommentar: Enig Uenig Fejl rettes straks Andet:

Kontrolrapport



Virksomhed **Bilka, quickfood**

Adresse **Skovvengen 40**

Postnr./By **6000 Kolding**

Smiley-regler kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Behandling af fødevarer	2
Rengøring	
Vedligeholdelse (lokaler, inventar)	
Uddannelse i hygiejne	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1

*Dårligste resultat bestemmer smiley-kategorien.
Det er ikke alle regler, der bliver kontrolleret hver gang.

Andre regler kontrolleret	Resultat

Denne kontrol, dato

26-06-2008



Tidligere kontrol

Dato **04-03-2008**



Dato **28-08-2007**

Hygiejne: Rengøring



Dato **07-02-2007**



Resultat	Kategori	Betyder
1		Ingen anmærkninger
2		Innskærpeelse*
3		Påbud eller forbud
4		Bødeforlæg, politianmeldelse eller godkendelse inddraget

*Virksomheden kan få uddybet en innskærpeelse i regionen.

Få mere at vide: www.fvst.dk/smiley

Tilsynsførendes bemærkninger - side 1 af 2

Hygiejne: Behandling af fødevarer: Det innskærpes, at råvarer til produktion skal være af god beskaffenhed. Følgende er konstateret: at der anvendes kogt skinke med overskredet holdbarhed (MHT 2/6 og 10/6 2008) til produktion af sandwich. Virksomheden havde følgende bemærkninger ingen bemærkninger. Desuden innskærpes det, at færdige pizzaer og sandwich med kød maksimalt må opbevares ved 5°C. Følgende er konstateret: at sandwich køl 2 blev målt til 15°C og pizza køleren i kundeområdet blev målt til 9°C. Virksomheden havde følgende bemærkninger sandwich køleren er gået i stykker, varerne blev kasseret og pizza køleren vil blive skruet ned og man vil lægge pizzaerne ned i et lag.

Kontrolleret temperatur på øvrige kølere i quick food og cafe. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: kontrolleret dokumentation for temperatur på køl og frost. Ingen anmærkninger.

Vejledt omkring styring af tid fra optøning af grillsandwich til salg.

Ordinært tilsyn Opfølgende tilsyn Bestilt af virksomhed Kontrolkampagne Godkendelser m.v. Prøver udlaget

Fødevareregion Syd

2 timer

Kontrolafdeling Vejle

Tilsynets vægthed

Tysklandsvej 7
7100 Vejle

T 72 27 55 00
F 72 27 55 01

www.fvst.dk
kontr.vejle.syd@fvst.dk

APoveret af

Tilsynsførendes underskrift

Virksomhedens kommentar: Enig Uenig Fejl rettes straks Andet

Kontrolrapport



Virksomhed **Bilka, quickfood**

Adresse **Skovvangen 40**

Postnr./By **6000 Kolding**

Smiley-regler kontrolleret	Resultat*
Hygiejne: Behandling af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse (lokalet, inventar)	
Uddannelse i hygiejne	
Virksomhedens egenkontrol	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	

*Dårligste resultat bestemmer smiley-kategorien.
Det er ikke alle regler, der bliver kontrolleret hver gang.

Andre regler kontrolleret	Resultat

Denne kontrol, dato

26-06-2008

Tidligere kontrol

Dato	Resultat

Resultat	Kategori	Betyder
1	☺	Ingen anmærkninger
2	☹	Indskærpelse*
3	☹	Påbud eller forbud
4	☹	Bødeforfægt, politianmeldelse eller godkendelse inddraget

*Virksomheden kan få uddybet en indskærpelse i regionen.

Få mere at vide: www.fvst.dk/smiley

Tilsynsførendes bemærkninger - side 2 af 2

Mærkning og information: kontrolleret mærkning af færdig emballeret pizza. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: kontrolleret uddannelse. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Udleveret blanket om kontrol i virksomheder. Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Indskærpelsen medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Virksomheden kan inden 14 dage anmode om skriftlig begrundelse og kan påklage afgørelsen til Sekretariatet for Fødevarer- og Veterinærklager senest 4 uger efter modtagelse af kontrolrapporten eller en skriftlig begrundelse. En eventuel klage skal sendes til fødevareregionen.

Ordinært tilsyn Opfølgende tilsyn Bestilt af virksomhed Kontrolkampagne Godkendelser m.v. Prøver udtaget

Fødevareregion Syd
Kontrolafdeling Vejle

Tysklandsvej 7
7100 Vejle

T 72 27 55 00
F 72 27 55 01

www.fvst.dk
kontr.vejle.syd@fvst.dk

Tilsynets varighed

Afleveringsnr.

Tilsynsførendes underskrift

Virksomhedens kommentar: Enig Uenig Fejl rettes straks Andet

Kontrolrapport



Virksomhed: **Bilka, cafeteria**

Adresse: **Nyholmvej 20**

Postnr./By: **7500 Holstebro**

Smiley-regler kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Behandling af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse (lokaler, inventar)	
Uddannelse i hygiejne	
Virksomhedens egenkontrol	1
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1

*Dårligste resultat bestemmer smiley-kategorien.
Det er ikke alle regler, der bliver kontrolleret hver gang.

Andre regler kontrolleret	Resultat

Denne kontrol, dato

05-03-2008



Tidligere kontrol

Dato: **11-10-2007**



Dato: **20-02-2007**



Dato: **09-11-2006**

Hygiejne: Rengøring



Resultat	Kategori	Betyder
----------	----------	---------

1		Ingen anmærkninger
2		Indskærpelse*
3		Påbud eller forbud
4		Bødeforlæg, politianmeldelse eller godkendelse inddraget

Virksomheden kan få uddybet en indskærpelse i regionen.

Få mere at vide: www.fvst.dk/smiley

Tilsynsførendes bemærkninger - side 1 af 2

Hygiejne: Behandling af fødevarer: Målt opbevaringstemperatur i pizza kølebrønd for ingredienser til pizza fremstilling. Det indskræpes, at pepperoni, stegt hakket oksekød, tomat sauce m.v. maksimalt må opbevares ved 5°C. Følgende er konstateret: temperaturen er målt til 11,7 grad i pepperoni, 12 grader i stegt hakket oksekød og 10,5 grad for tomat sauce. Indskærpelsen medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Virksomheden havde følgende bemærkninger: produkterne vil blive kasseret, da de har været opbevaret i denne kølebrønd i ca. 4 timer. Der vil indtil reparation af monteringen blive overholdt 3 timers reglen. Virksomheden kan inden 14 dage anmode om skriftlig begrundelse og kan påklage afgørelsen til Sekretariatet for Fødevare- og Veterinærklager senest 4 uger efter modtagelse af kontrolrapporten eller en skriftlig begrundelse. En eventuel klage skal sendes til fødevareregionen. Der er udtaget prøve af pizza slice og slush ice, til mikrobiologisk analyse.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret køkken, tilvirkningsområde herunder inventar samt køle- og frysekapacitet. Køleskab med afløb i tilvirkningsområde, har en meget dårlig lugt, der opbevares

Ordinært tilsyn Opfølgende tilsyn Bestilt af virksomhed Kontrolkampagne Godkendelser m.v. Prøver udtaget

Fødevareregion Nord

Kontrolafdeling Herning

Rosenholmvej 15, Tjørring T 72 27 50 00
7400 Herning F 72 27 50 05

www.fvst.dk
kontr.herning.nord@fvst.dk

1 time 45 min

Tilsynets varighed

Akiveret i:

Tilsynsførendes underskrift:

Virksomhedens kommentar: Enig Uenig Fejl rettes straks Andet:

Kontrolrapport



Virksomhed: **Bilka, cafeteria**

Adresse: **Nyholmvej 20**

Postnr./By: **7500 Holstebro**

Smiley-regler kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Behandling af fødevarer	
Rengøring	
Vedligeholdelse (lokaler, inventar)	
Uddannelse i hygiejne	
Virksomhedens egenkontrol	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	

*Dårligste resultat bestemmer smiley-kategorien.
Det er ikke alle regler, der bliver kontrolleret hver gang.

Andre regler kontrolleret	Resultat

Dernes kontrol, dato

05-03-2008

Tidligere kontrol

Dato	Resultat

Resultat	Kategori	Betydning
1	☺	Ingen anmærkninger
2	☺	Indskærpelse*
3	☹	Påbud eller forbud
4	☹	Bødeforlæg, politianmeldelse eller godkendelse inddraget

*Virksomheden kan få uddybet en indskærpelse i regionen.

Få mere at vide: www.fvst.dk/smiley

Tilsynsførendes bemærkninger - side 2 af 2

på kontroltidspunktet ikke fødevarer i skabet. Rengøring af afløb er igangsat under tilsynet, ellers ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Procedurer for kontrol af opbevaringstemperatur er kontrolleret. Der er informeret om kontrol ved måling i fødevarerne, samt kontrol ved måling med eksterne termometer, for krydskontrol af fastmonteret termometer. Dokumentation for gennemført kontrol er kontrolleret i perioden fra januar 2008 - 4. marts 2008, ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret mærkning af pizza, næringsdeklaration og procedurer for overholdelse af denne er kontrolleret, ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Udleveret blanket om kontrol i virksomheder. Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Ordinært tilsyn Opfølgende tilsyn Bestilt af virksomhed Kontrolkampagne Godkendelser m.v. Prøver udtaget

Fødevareregion Nord
Kontrolafdeling Herning

Roserholmvej 15, Tjørring T 72 27 50 00
7400 Herning F 72 27 50 05

www.fvst.dk
kontr.herning.nord@fvst.dk

Fåsvnets valgighed

Altoverset, I

Tilsynsførendes underskrift

Virksomhedens kommentar: Enig Uenig Fejl rettes straks Andet:

Kontrolrapport



Virksomhed **Q8 SERVICE**

ALLAN SORT CHRISTENSEN

Adresse **Vestergade 28**

Postnr./By **9690 Fjerritslev**

Smiley-regler kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Behandling af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse (lokaler, inventar)	
Uddannelse i hygiejne	
Virksomhedens egenkontrol	2
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1

*Dårligste resultat bestemmer smiley-kategorien.
Det er ikke alle regler, der bliver kontrolleret hver gang.

Andre regler kontrolleret	Resultat

Denne kontrol, dato

20-05-2008



Tidligere kontrol

Dato **08-10-2007**



Dato **26-10-2006**



Dato **22-11-2005**



Resultat	Kategori	Betyder
1		Ingen anmærkninger
2		Innskærpeelse*
3		Påbud eller forbud
4		Bødeforlæg, politianmeldelse eller godkendelse inddraget

*Virksomheden kan få uddybet en innskærpeelse i regionen.

Få mere at vide: www.fvst.dk/smiley

Tilsynsførendes bemærkninger - side 1 af 2

Hygiejne: Behandling af fødevarer: Kontrolleret temperatur i køl og frost - ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Det innskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene og i god orden. Følgende er konstateret: i butik er lofter snavsede, spindelvæv, især omkring indblæsning, gulve under hylder er snavsede, væg over håndvask i butik, 2 kager lå imellem fryserne på lager, spindelvæv på personalet toilet. Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for varemottagelse, opbevaringstemperatur i køl og frost, opvarmning af fødevarer - ingen anmærkninger. Det innskærpes, at virksomheder skal beskrive egenkontrollen i et egenkontrolprogram, og følge frekvenser jf. egenkontrol.

Følgende er konstateret: egenkontrol beskriver at gulve vaskes dagligt, og loft rengøres månedligt. Virksomheden havde ingen bemærkninger. Innskærpeelserne medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Virksomheden kan inden 14 dage anmode om skriftlig begrundelse og kan påklage afgørelsen til Sekretariatet for Fødevarer- og Veterinærklager senest 4 uger efter

Ordinært tilsyn Opfølgende tilsyn Bestilt af virksomhed Kontrolkampagne Godkendelser m.v. Prøver udlaget

Fødevareregion Nord

Kontrolafdeling Aalborg

Sofiendalsvej 90
9200 Aalborg SV

T 72 27 50 00
F 72 27 50 03

www.fvst.dk
kontr.aalborg.nord@fvst.dk

1 time 45 min

Tilsynets varighed

Altoverset:

Tilsynsførendes underskrift:

Virksomhedens kommentar: Enig Uenig Fejl rettes straks Andet:

Kontrolrapport



Virksomhed **Q8 SERVICE**

ALLAN SORT CHRISTENSEN

Adresse **Vestergade 28**

Postnr./By **9690 Fjerritslev**

Smiley-regler kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Behandling af fødevarer	
Rengøring	
Vedligeholdelse (lokaler, inventar)	
Uddannelse i hygiejne	
Virksomhedens egenkontrol	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	

*Dårligste resultat bestemmer smiley-kategorien.
Det er ikke alle regler, der bliver kontrolleret hver gang.

Andre regler kontrolleret	Resultat

Denne kontrol, dato

20-05-2008

Tidligere kontrol

Dato	Resultat

Resultat	Kategori	Betyder
1	☺	Ingen anmærkninger
2	☺	Indskærpelse*
3	☹	Påbud eller forbud
4	☹	Bødeforlæg, politianmeldelse eller godkendelse inddraget

*Virksomheden kan få uddybet en indskærpelse i regionen.

Få mere at vide: www.fvst.dk/smiley

Tilsynsførendes bemærkninger - side 2 af 2

modtagelse af kontrolrapporten eller en skriftlig begrundelse. En eventuel klage skal sendes til fødevareregionen.

Mærkning og information: Kontrolleret holdbarhed af emballerede konfekturprodukter - ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolrapporten er anbragt synligt i virksomheden - ingen anmærkninger.

Blanket om kontrol i virksomheder udleveret.

Ordinært tilsyn Opfølgende tilsyn Bestilt af virksomhed Kontrolkampagne Godkendelser m.v. Prøver udtaget

Fødevareregion Nord
Kontrolafdeling Aalborg

Sofiendalsvej 90 T 72 27 50 00
9200 Aalborg SV F 72 27 50 03

www.fvst.dk
kontr.aalborg.nord@fvst.dk

Tilsynsførendes vægghed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Virksomhedens kommentar: Enig Uenig Fejl rettes straks Andet

Kontrolrapport



Virksomhed **Kvickly Xtra, Fast Food**

Adresse **Løftbrovej 17**

Postnr./By **9400 Nørresundby**

Smiley-regler kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Behandling af fødevarer	2
Rengøring	2
Vedligeholdelse (lokaler, inventar)	
Uddannelse i hygiejne	
Virksomhedens egenkontrol	2
Mærkning og information	2
Godkendelser m.v.	1

*Dårligste resultat bestemmer smiley-kategorien.
Det er ikke alle regler, der bliver kontrolleret hver gang.

Andre regler kontrolleret	Resultat

Denne kontrol, dato		
09-06-2008		
Tidligere kontrol		
Dato	19-02-2007	
Dato	28-11-2006	
Hygiejne: Rengøring		
Dato	21-11-2006	
Hygiejne: Rengøring		
Resultat	Kategori	Betyder
1		Ingen anmærkninger
2		Indskærpelse*
3		Påbud eller forbud
4		Bødeforlæg, politianmeldelse eller godkendelse inddraget
*Virksomheden kan få uddybet en indskærpelse i regionen.		

Få mere at vide: www.fvst.dk/smiley

Tilsynsførendes bemærkninger - side 1 af 3

Hygiejne: Behandling af fødevarer: Det indskærpes, at letfordærvelige fødevarer maksimalt må opbevares ved 5 grader celcius. Følgende er konstateret: virksomheden optør hakkebøffer i kantiner. De øverste og optøede hakke bøffer blev målt til 12 grader celcius med indstikstermometer. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Der er bestilt låg til kantinerne og den plejer normalt ikke at være fyldt så meget op. Indskærpelsen medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Virksomheden kan inden 14 dage anmode om skriftlig begrundelse og kan påklage afgørelsen til Sekretariatet for Fødevarer- og Veterinærklager senest 4 uger efter modtagelse af kontrolrapporten eller en skriftlig begrundelse. En eventuel klage skal sendes til fødevareregionen.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer i køle-og fryserum.

Hygiejne: Rengøring: Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene og i god orden. Følgende er konstateret: Virksomhedens ovn og emhætte fremstod med tyk fedtet

Ordinært tilsyn Opfølgende tilsyn Bestilt af virksomhed Kontrolkampagne Godkendelser m.v. Prover udtaget

Fødevareregion Nord

Kontrolafdeling Aalborg

Sofieldalsvej 90
9200 Aalborg SV

T 72 27 50 00
F 72 27 50 03

www.fvst.dk
kontr.aalborg.nord@fvst.dk

45 min

Tilsynets varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Virksomhedens kommentar: Enig Uenig Fejl rettes straks Andet:

Kontrolrapport



Virksomhed **Kvickly Xtra, Fast Food**

Adresse **Loftbrovej 17**

Postnr./By **9400 Nørresundby**

Smiley-regler kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Behandling af fødevarer	
Rengøring	
Vedligeholdelse (lokaler, inventar)	
Uddannelse i hygiejne	
Virksomhedens egenkontrol	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	

*Dårligste resultat bestemmer smiley-kategorien.
Det er ikke alle regler, der bliver kontrolleret hver gang.

Andre regler kontrolleret	Resultat

Denne kontrol, dato

09-06-2008

Følgende kontrol

Dato	
Dato	
Dato	
Dato	
Dato	

Resultat	Kategori	Betydning
1	☺	Ingen anmærkninger
2	☹	Indskærpelse*
3	☹	Påbud eller forbud
4	☹	Bødeforlæg, politianmeldelse eller godkendelse inddraget

*Virksomheden kan få uddybet en indskærpelse i regionen.

Få mere at vide: www.fvst.dk/smiley

Tilsynsførendes bemærkninger - side 2 af 3

belægning. Emhætten havde gammelt fedt hængende med risiko for forurening af fødevarer. Der var fedtet støv ved udluftning i emhætte. Kopholder til engangs bærger fremstod beskidt.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Medarbejderne har kun 30 min. efter lukketid til at gøre rent. De har ikke ordentligt rengøringsmiddel til rengøring af emhætte og stegeovn.

Virksomhedens egenkontrol: Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater. Dokumentationen skal til enhver tid være tilgængelig for fødevareregionen. Følgende er konstateret: Der er ikke udført opvarmning og nedkølingskontrol for maj måned. Jf. egenkontrolprogram skal dokumentation fudføres 1 gang månedligt.

Virksomheden skal rengøre udsugning hver onsdag, men overholdes ikke jf. ovenstående. Grill oven skal rengøres hver dag. Virksomheden havde følgende bemærkninger: De kan ikke nå det på en ½ time inden virksomheden lukkes helt af.

Mærkning og information: Det indskræpes, at fødevarer med overskreden holdbarhedsdato ikke må

Ordinært tilsyn Opfølgende tilsyn Bestilt af virksomhed Kontrolkampagne Godkendelser m.v. Prøver udtaget

Fødevareregion Nord

Kontrolafdeling Aalborg

Sofiendalsvej 90
9200 Aalborg SV

T 72 27 50 00
F 72 27 50 03

www.fvst.dk
kontr.aalborg.nord@fvst.dk

Tilsynets vægghed

Allevarer til

Tilsynsførendes underskrift

Virksomhedens kommentar: Enig Uenig Fejl rettes straks Andet:

Kontrolrapport



Virksomhed **Kvickly Xtra, Fast Food**

Adresse **Løftbrovej 17**

Postnr./By **9400 Nørresundby**

Smiley-regler kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Behandling af fødevarer	
Rengøring	
Vedligeholdelse (lokaler, inventar)	
Uddannelse i hygiejne	
Virksomhedens egenkontrol	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	

*Dårligste resultat bestemmer smiley-kategorien.
Det er ikke alle regler, der bliver kontrolleret hver gang.

Andre regler kontrolleret	Resultat

Denne kontrol, dato

09-06-2008

Tidligere kontrol

Dato	Resultat

Resultat	Kategori	Betyder
1	☺	Ingen anmærkninger
2	☹	Indskærpelse*
3	☹	Påbud eller forbud
4	☹	Bødeforlæg, politianmeldelse eller godkendelse inddraget

*Virksomheden kan få uddybet en indskærpelse i regionen.

Få mere at vide: www.fvst.dk/smiley

Tilsynsførendes bemærkninger - side 3 af 3

sælges eller anvendes i produktion: Følgende er konstateret: Virksomheden benyttede post mix med mindst holdbar til 05. maj 2008 og 25. maj 2008. Virksomheden havde følgende bemærkninger:

Det var en fejl, at det ikke var opdaget.

Godkendelser m.v.: Udleveret blanket om kontrol i virksomheder. Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Ordinært tilsyn Opfølgende tilsyn Bestilt af virksomhed Kontrolkampagne Godkendelser m.v. Prøver udtaget

Fødevareregion Nord
Kontrolafdeling Aalborg

Sofieendalsvej 90 T 72 27 50 00
9200 Aalborg SV F 72 27 50 03

www.fvst.dk
kontr.aalborg.nord@fvst.dk

Tilsynets vægghod

Atleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Virksomhedens kommentar: Enig Uenig Fejl rettes straks Andet

Kontrolrapport



Virksomhed **Netto 7822**

Adresse Kongelundsvej 49

Postnr./By 2300 København S

Smiley-regler kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Behandling af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse (lokaler, inventar)	1
Uddannelse i hygiejne	
Virksomhedens egenkontrol	1
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1

*Dårligste resultat bestemmer smiley-kategorien.
Det er ikke alle regler, der bliver kontrolleret hver gang.

Andre regler kontrolleret	Resultat

Denne kontrol, dato

18-08-2008



Tidligere kontrol

Dato 28-07-2008



Dato 17-07-2008

Hygiejne: Behandling af fødevarer



Virksomhedens egenkontrol

Dato 04-06-2008



Resultat	Kategori	Betyder
1		Ingen anmærkninger
2		Indskærpelse*
3		Påbud eller forbud
4		Bødeforlæg, politianmeldelse eller godkendelse inddraget

*Virksomheden kan få udbyttet en indskærpelse i regionen.

Få mere at vide: www.fvst.dk/smiley

Tilsynsførendes bemærkninger - side 1 af 2

Fulgt op på kundeklage, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Behandling af fødevarer: Det indskræpes, at kølepligtige fødevarer maksimalt må opbevares ved +2°C. Følgende er konstateret: Følgende temperature blev målt med indstikstermometer: marineret laks +5,5 grader C og hakket oksekød +5,2 grader C. Virksomheden havde følgende bemærkninger fejlen vil blive rettet hurtigst muligt. Indskærpelsen medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Virksomheden kan inden 14 dage anmode om skriftlig begrundelse og kan påklage afgørelsen til Sekretariatet for Fødevarer- og Veterinærklager senest 4 uger efter modtagelse af kontrolrapporten eller en skriftlig begrundelse. En eventuel klage skal sendes til fødevareregionen.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring og vedligeholdelse af butik, lager og personaletoilet. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperaturkontrol og

Ordinært tilsyn Opfølgende tilsyn Bestilt af virksomhed Kontrolkampagne Godkendelser m.v. Prøver udtaget

Fødevareregion Øst

Kontrolafdeling Rødovre

Fjeldhammervej 15
2610 Rødovre

T 72 27 60 00
F 72 27 63 99

www.fvst.dk
kontr.roedovre.oest@fvst.dk

1 time

Tilsynets varighed

Afløvers: tit

Tilsynsførendes underskrift

Virksomhedens kommentar: Enig Uenig Fejl rettes straks Andet