

Kontrolrapport



Virksomhed **BILKA**

Adresse **Niels Bohrs Allé 150**

Postnr./By **5230 Odense M**

Smiley-regler kontrolleret	Resultat*
Hygiejne: Behandling af fødevarer	1
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	15-08-2008	
Tidligere kontrol		
Dato	12-03-2008	
Godkendelser m.v.		
Dato	03-01-2008	
Dato	16-11-2007	
Resultat	Kategori	Betyder
1		Ingen anmærkninger
2		Indskærpelse
3		Påbud eller forbud
4		Bødeforlæg, politianmeldelse eller godkendelse inddraget
<small>*Virksomheden kan få uddybet en indskærpelse i regionen</small>		

Få mere at vide: www.fvst.dk/smiley

Tilsynsførendes bemærkninger

Kontrolleret lager, grøntopbevaring område ved sildekøler og fugt og grøntområde i butik.

Hygiejne: Behandling af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperatur i sildekøler samt opbevaring på lager af frugt og grønt samt kolonialvarer.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af ovenstående lokaler. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for opbevaringstemperaturer og varemottagelse fra 1. juni til d.d.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mærkning af frugt og grønt, vejledt om regler for mærkning.

Godkendelser m.v.: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

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

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

Fødevareregion Syd

Kontrolafdeling Odense

Lille Tornbjerg Vej 30 T 72 27 55 00
5220 Odense SØ F 72 27 58 01

www.fvst.dk
kontr.odense.syd@fvst.dk

45 min

Tilsvarets varighed

Afk. vedet ts

Tilsynsførendes underskrift

Virksomhedens kommentar: Enig Uenig Fejl rettes straks Andet:

Kontrolrapport



Virksomhed **FØTEX - Dagligvarer**

Adresse **Frederiks Alle 22**

Postnr./By **8000 Århus C**

Smiley-regler kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Behandling af fødevarer	1
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

28-03-2008



Tridligere kontrol

Dato	28-03-2007	
Dato	02-11-2006	
Dato	11-04-2005	

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

*Virksomheden kan få uddybat en indskærpelse i regionen.

Få mere at vide: www.fvst.dk/smiley

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Behandling af fødevarer: Temp. måling i grøntkøler og kølerum - i orden

Hygiejne: Rengøring: I orden.

Virksomhedens egenkontrol: I orden. Egenkontrollen er gennemgået, programmet følges og skemaerne udfyldes.

Mærkning og information: I orden. Holdbarhedskontrol er stikprøvevis kontrolleret.

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. Prover udtaget

Fødevareregion Nord
Kontrolafdeling Århus

Sønderskovvej 5
8520 Lystrup

T 72 27 50 00
F 72 27 50 01

www.fvst.dk
kontr.aarhus.nord@fvst.dk

30 min

Tilsynets varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Virksomhedens kommentar: Enig Uenig Fejl rettes straks Andet

Kontrolrapport



Virksomhed **FØTEX - Dagligvare**

Adresse **Skelagervej 9**

Postnr./By **8200 Århus N**

Smiley-regler kontrolleret	Resultat*
Hygiejne: Behandling af fødevarer	1
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

20-08-2008



Tidligere kontrol

Dato **29-11-2007**



Dato **20-04-2006**



Dato **29-03-2005**



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

Hygiejne: Behandling af fødevarer: Kontrolleret opbevaring, adskillelse og temperature af fødevarer. OK.

Hygiejne: Rengøring og vedligeholdelse (lokaler, inventar): Kontrolleret forretningen og lageret. OK.
Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for varemottagelse, opbevaringstemperature, rengøring og årlig revision.

Mærkning og information: Kontrolleret obligatoriske oplysninger om kvalitetsklasse og oprindelsesland for frugt og grønt. OK. Endvidere er der lavet stikprøve kontrol af holdbarhed på tørvarer, herunder brød, saft og melprodukter. OK.

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

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

Fødevareregion Nord
Kontrolafdeling Århus

Sønderskovvej 5
8520 Lystrup

T 72 27 50 00
F 72 27 50 01

www.fvst.dk
kontr.aarhus.nord@fvst.dk

45 min

Tilsynets varighed

Afleveret til:

Tilsynsførendes underskrift

Virksomhedens kommentar: Enig Uenig Fejl rettes straks Andet:

Kontrolrapport



Virksomhed **FØTEX**

Adresse **Guldsmedgade 3**

Postnr./By **8000 Århus C**

Smiley-regler kontrolleret	Resultat*
Hygiejne: Behandling af fødevarer	1
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

03-06-2008



Tidligere kontrol

Dato **18-10-2007**



Dato **05-05-2006**



Dato **25-04-2005**



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

Hygiejne: Behandling af fødevarer: Kontrolleret opbevaring, adskillelse og temperature af fødevarer. OK.

Hygiejne: Rengøring og vedligeholdelse (lokaler, inventar): Kontrolleret forretningen og lageret. OK. Drøftet frekvensen for rengøring under hylder i forretningen. Endvidere oplyser virksomheden, at de starter en større renovering til efteråret.

Virksomhedens egenkontrol: OK. Kontrolleret stikprøvevis dokumentation og funktion af egenkontrollen, herunder kontrol af rengøringen og tilbagetrækning. Årlig revision er gennemført 07.

Mærkning og information: Stikprøvekontrol af holdbarhed af brød, kager og læskedrikke samt mærkning af frugt og grønt. OK.

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

45 min

Kontrolafdeling Århus

Tilsvarets varighed

Senderskovvej 5
8520 Lystrup

T 72 27 50 00
F 72 27 50 01

www.fvst.dk
kontr.aarhus.nord@fvst.dk

Alleveret til

Tilsynsførendes underskrift:

Virksomhedens kommentar: Enig Uenig Fejl rettes straks Andet:

Kontrolrapport



Virksomhed **7-Eleven**

Adresse **M.P. Bruuns Gade 62**

Postnr./By **8000 Århus C**

Smiley-regler kontrolleret	Resultat*
Hygiejne: Behandling af fødevarer	1
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

08-02-2008



Tidligere kontrol

Dato **22-03-2007**



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

Hygiejne: Behandling af fødevarer: Temperaturer i køle- og frostmøbler kontrolleret - ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring i butik, lager og personaletoilet kontrolleret - ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse (lokaler, inventar): Vægge og gulv i kælderrum renoveret - ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Dokumentation for temperaturkontrol, varemottagelse, opvarmning, varmeholdelse og rengøring kontrolleret - ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Datomærkning af slik og kølepligtige fødevarer kontrolleret - ingen anmærkninger.

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

Virksomheden er vejledt om vaskbart loft og korrekt opbevaring af krus til tag-selv-drikkevarer.

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

Fødevareregion Nord
Kontrolafdeling Århus

Sønderskovvej 5
8520 Lystrup

T 72 27 50 00
F 72 27 50 01

www.fvst.dk
kontr.aarhus.nord@fvst.dk

1 time 15 min

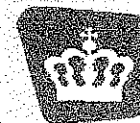
Tilsynets varighed

Aflævert til

Tilsynsførendes underskrift

Virksomhedens kommentar: Enig Uenig Fejl rettes straks Andet:

Kontrolrapport



Virksomhed **FØTEX**

Adresse **Bredgade 12**

Postnr./By **6100 Haderslev**

Smiley-regler kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Behandling af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse (lokaler, inventar)	1
Uddannelse / hygiejne	
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

Derne kontrol, dato

18-06-2008



Tidligere kontrol

Dato **21-03-2007**



Dato **03-10-2006**



Dato **16-02-2005**



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

Hygiejne: Behandling af fødevarer: Kontrolleret friskhed af frugt og grønt. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret opbevaringstemperatur i kølemøbler. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler og inventar i butikslokale, grøntafdeling og kølerum/svalerum til grønt. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse (lokaler, inventar): Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler og inventar i: butik, grøntafdeling, depotrum og køle/svalerum. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for opbevaringstemperatur for frugt og grønt. Dokumentation for varemodtagelse for frugt og grønt. Dokumentation for rengøringskontrol for kolonialafdelingen. Ingen anmærkninger.

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

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

Fødevareregion Syd

Kontrolafdeling Haderslev

Ole Rømersvej 30
6100 Haderslev

T 72 27 55 00
F 72 27 57 01

www.fvst.dk
kontr.haderslev.syd@fvst.dk

30 min

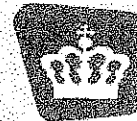
Tilsynets varighed

Alleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Virksomhedens kommentar: Enig Uenig Fejl rettes straks Andet:

Kontrolrapport



Virksomhed **KVICKLY**

Adresse **Jomfrustien 40**

Postnr./By **6100 Haderslev**

Smiley-regler kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Behandling af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse (lokaler, inventar)	1
Uddannelse i hygiejne	
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
Varestandarder	1

Denne kontrol, dato

05-03-2008



Tidligere kontrol

Dato **17-01-2008**



Dato **18-06-2007**



Dato **10-04-2006**



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

Hygiejne: Behandling af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperatur på køl og frost i butik.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af køle- og frysemontre samt grønt og frugt afdeling - ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse (lokaler, inventar): Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har udarbejdet vedligeholdelsesplan.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Årligrevision af oktober 2007, rengøring for frugt og grønt.

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

Varestandarder: Kontrolleret handelsnormer for frugt og grønt \checkmark ingen anmærkninger.

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

Fødevareregion Syd

Kontrolafdeling Haderslev

Ole Rømersvej 30
8100 Haderslev

T 72 27 55 00
F 72 27 57 01

www.fvst.dk
kontr.haderslev.syd@fvst.dk

45 min

Tilsynets varighed

Afleveret til:

Tilsynsførendes underskrift:

Virksomhedens kommentar: Enig Uenig Fejl rettes straks Andet.

Kontrolrapport



Virksomhed **Shell Pølsevogn**

Adresse **Haderslevvej 189**

Postnr./By **6000 Kolding**

Smiley-regler kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Behandling af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse (lokalet, 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	13-03-2007	
Dato	12-04-2006	
Dato		

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

*Virksomheder kan få uddybet en indskærpelse i regionen.

Få mere at vide: www.fvst.dk/smiley

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Behandling af fødevarer: Kontrolleret temperaturer i køleskabe samt fryserne. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret dokumentation for at personer, som behandler fødevarer, har gennemført certifikatuddannelsen i fødevarerhygiejne eller tilsvarende. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens egenkontrol program samt dokumentation for temperatur kontrol & rengørings kontrol. Ingen anmærkninger.

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

Ordinaert 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

1 time

Tilsynets varighed

Alleveret til:

Tilsynsførendes underskrift:

Virksomhedens kommentar: Enig Uenig Føj rettes straks Andet:

Kontrolrapport



Virksomhed **A/S Shell Service**

v/Torben Rathmann ApS

Adresse **Hjørringvej 3**

Postnr./By **9700 Brønderslev**

Smiley-regler kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Behandling af fødevarer	1
Rengøring	1
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

22-07-2008



Tidligere kontrol

Dato	29-06-2007	
Dato	22-11-2006	
Hygiejne: Behandling af fødevarer		
Virksomhedens egenkontrol		
Dato		

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

*Virksomheden kan få uddybet en indskærpelse i regionen.

Få mere at vide: www.fvst.dk/smiley

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Behandling af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Målt temperaturen i køle og fryseskabe.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: rengøring af tilvirkningsområdet.
Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret dokumentation for at personer, som behandler fødevarer, har gennemført uddannelsen i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for daglig temperaturkontrol, samt uddannelse af personalet.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Holdbarheds dato på brød og sandwich.

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

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

Fødevareregion Nord
Kontrolafdeling Aalborg

1 time 15 min

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

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

Tilsvarets vægthed

Afleveret til:

Tilsynsførendes underskrift

Virksomhedens kommentar: Enig Uenig Fejl rettes straks Andet:

Kontrolrapport



Virksomhed **Kvik Spar**

V/Eva Margrethe Christensen

Adresse Syrenvej 15

Postnr./By 9700 Brønderslev

Smiley-regler kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Behandling af fødevarer	1
Rengøring	1
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

15-07-2008



Tidligere kontrol

Dato 11-06-2007



Dato 19-04-2006



Dato 01-03-2005



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

Hygiejne: Behandling af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperaturen målt i køl og frysebokse.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring ved brødudsalget.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret dokumentation for at personer, som behandler fødevarer, har gennemført certifikatuddannelsen i fødevarerhygiejne eller tilsvarende. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, samt årlig revision.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Holdbarhedsdato på pålæg og salater.

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

Drøftet private fødevarer i fryseren.

Ordinaert 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 15 min

Tilsynets varighed

Alleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Virksomhedens kommentar: Enig Uenig Fejl rettes straks Andet

Kontrolrapport



Virksomhed **ALDI MARKED**

Adresse **Parkvej 3**

Postnr./By **9690 Fjerritslev**

Smiley-regler kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Behandling af fødevarer	1
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

27-06-2008



Triliger kontrol

Dato **24-05-2007**



Dato **25-01-2007**



Dato **26-06-2006**

Virksomhedens egenkontrol



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

*Virksomheden kan få uddybet en indskærpelse i regionen.

Få mere at vide: www.fvst.dk/smiley

Tilsynsførendes bemærkninger

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

Hygiejne : Rengøring og vedligeholdelse i butik(Drøftet frekvens for rengøring under fryserne),

lager, personaletoilet - ingen anmærkninger. Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret

dokumentation for varemodtagelse, opbevaringstemperatur i køl og frost - ingen anmærkninger.

Kontrolleret tilbagetrækning af kyllingefilet med sidste salgsdato 21.05.08. Virksomheden har

beskrevne procedurer for tilbagetrækning i egenkontrol, og der var en gul seddel ved indgangen

med oplysning til forbrugeren om tilbagetrækning af denne kylling sidst salgsdato 21.05.08 -

ingen anmærkninger. Jf. egenkontrol sendes alle tilbagetrækninger via DFU, og disse gemmes i

mappe. Denne DFU er ikke gemt, men virksomheden vil gemme den gule seddel. Vejledt om at Alle

DFU skal gemmes jf. egenkontrol.

Mærkning og information: Kontrolleret holdbarhed af emballerede fødevarer(ost, pålæg,salater) - ok.

Godkendelser m.v. Kontrolrapporten er anbragt synligt - ok. Blanket om kontrol udl.

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

Fødevareregion Nord

1 time 45 min

Kontrolafdeling Aalborg

Tilsynets vægthed

Sofiendalsvej 90
9200 Aalborg SV

T 72 27 50 00
F 72 27 50 03

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

Altiverst til

Tilsynsførendes underskrift

Virksomhedens kommentar: Enig Uenig Fejl rettes straks Andet:

Kontrolrapport



Virksomhed **HJORTDAL KØBMANDSHANDEL**

V/KAMMA PEDERSEN

Adresse Hjortdalvej 142

Postnr./By 9690 Fjerritslev

Smiley-regler kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Behandling af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse (lokalet, inventar)	1
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

09-06-2008



Tidligere kontrol

Dato 12-09-2007



Dato 06-07-2006



Dato 13-12-2005

Hygiejne: Behandling af fødevarer



Resultat	Kategori	Betydning
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

Hygiejne: Behandling af fødevarer: Kontrolleret temperatur i 3 kølere og 3 fryser, samt den temperatur termometer i køler og fryser viser sammenholdt med faktiske målte temperatur i køl og frost og anbringelse af varer i køl og frost i forhold til ladelinien - ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring og vedligeholdelse i butik og personaletoilet - ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret skema over ansatte og ansattes uddannelse - virksomheden overholder reglerne om hygiejneuddannelse - ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for rengøring, varemodtagelse og opbevaringstemperatur - ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolrapporten er anbragt synligt jf. gammel regel om ophængning af kontrolrapport, vejledt om ny regel for ophængning - ingen anmærkninger.

Blanket om kontrol i virksomheder udleveret.

Ordinaert 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

1 time 30 min

Tilsvarets valgighed

Alleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Virksomhedens kommentar: Enig Uenig Fejl rettes straks Andet

Kontrolrapport



Virksomhed **Netto**

Adresse **Rymarksvej 73**

Postnr./By **2900 Hellerup**

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

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

Andre regler kontrolleret	Resultat

Denne kontrol, dato

27-05-2008



Tidligere kontrol

Dato **15-02-2007**



Dato **14-11-2006**

Hygiejne: Rengøring



Dato **05-07-2006**



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 indskræpes, at frostvarer minimum skal opbevares ved -18°C eller koldere. Det indskræpes, at hakket oksekød maksimalt må opbevares ved $+2^{\circ}\text{C}$. Følgende er konstateret: Letfordærlige fødevarer på frost målttes til $-11,7^{\circ}\text{C}$ samt hakket oksekød til $+5^{\circ}\text{C}$ ved tilsynet. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi vælger at fjerne varene og får reguleret temperaturern til frost og kølemontrene. Ellers skal der bestilles mindre partier hjem. 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.

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 kunne ved tilsynet ikke fremvises fyldestgørende

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

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

1 time 30 min

Tilsynets varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Virksomhedens kommentar: Enig Uenig Fejl rettes straks Andet