

Kontrolrapport

Virksomhed **French Chicken**

Adresse Herlev Hovedgade 109

Postnr./By 2730 Herlev

CVR-nr. 31911907

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.	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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

24-06-2020



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt rekvireret vejledning og forhåndsgodkendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opbevaringens temperatur på køle og frost enheder, adskillelse mellem forskellige fødevarer på køl samt på lager, faciliteter til hygiejnisk håndvask, virksomheden har mundligt redegjort for den daglig produktion samt produktions flow.

Vejledt virksomheden om Sundhedsmyndighedernes regler om, at medarbejdere og andre personer, der er tilknyttet lokalerne, skal bruge handsker ved salg og anden udlevering af ikke-emballerede fødevarer. Reglerne fremgår af § 8, nr. 6, i bekendtgørelse nr. 445 af 19. april 2020 om forbud mod større forsamlinger og mod adgang til og restriktioner for lokaler og lokaliteter i forbindelse med håndtering af covid-19.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Virksomhed French Chicken

Adresse Herlev Hovedgade 109

Postnr./By 2730 Herlev

CVR-nr. 31911907

side 2 af 2

anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende lokaler/udstyr: virksomheden oplyser der dagligt kommer en dame der gør rent i grovkøkken samt ovne, betjeningsområdet med kølemonter.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: grovkøkken med inventar samt betjeningsområdet med inventar. Ingen anmærkninger.

Virksomheden oplyser de har ønske om udskift af stor fryser samt der skal laves noget ved alle køle anlægget så det ikke dråber med vand, der ligger en aftale med tekniker.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) samt risiko analyser der svarer til virksomheden aktiver.

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden skilter med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

24-06-2020

Dato

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift