

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Carl's Jr. Viborg 1961**

Adresse **Holstebrovej 79**

Postnr./By **8800 Viborg**

CVR-nr. **35954716**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

21-02-2023



Tidligere kontrol

Dato	22-09-2022	
Dato	11-05-2022	
Dato	24-02-2022	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring, afdækning og adskillelse af råvarer og færdigvarer i kølerum, stikprøvevis målt temperatur i kølefaciliteter, at der er faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i håndteringsområder.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af håndteringsområde, opvaskeområde, ovne, friturer, ovne og lager. Følgende er konstateret: Ene side af opvaskemaskine er der hvide belægninger, indvendig kant er der brune og sorte ansamlinger, gulvet under opvaskemaskine har hvide belægninger.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om renholdelse af opvaskeområde.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens egenkontrolprocedurer.

Det indskræpes, at virksomheden skal indføre, iværksætte og følge faste procedurer, som er baseret på HACCP-principperne. Følgende er konstateret: Der er i Tenderstation målt med indstikstermometer 15 grader i skiver af rå kyllingefilet, i rå kyllingeinderfilet målt 15 grader og i æggebatte er der målt 15 grader. På display på Tenderstation er der aflæst temperatur på 30,6 grader. I egenkontrol skema med daglig dokumentation af

Fødevarestyrelsen

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

2 timer 15 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 **Carl's Jr. Viborg 1961**

Adresse Holstebrovej 79

Postnr./By 8800 Viborg

CVR-nr. 35954716

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

temperatur i kølefaciliteter er der i dag registreret temperatur i chicken tenders "rå" på 4,8 grader kl. 9-11 og kl. 13-15, 4,9 grader, i Chicken fillet "rå" er der registreret temperatur på 4,3 grader både kl. 9 -11 og kl. 13-15. Virksomheden oplyser at registrerede målte temperaturer i dokumentationsskema er målt i kyllingefilet og kyllinginderfilet der ligger i kølerummet. Virksomheden kan ikke oplyse hvornår kyllingefilet og kyllinginderfilet der opbevares i Tenderstation er taget ud fra kølerummet. I dokumentationskema for daglig temperaturkontrol står der anført 2-5 grader ved opbevaring i Tenderstation af både Chicken Tenders "rå" og Chicken Fillet "rå". Ifølge virksomhedens egenkontrolprogram skal temperaturen i køle-faciliteter overvåges løbende dagen igennem og der skal altid tages aktion når temperaturen er over temperaturkravet. Ifølge egenkontrolprogrammet skal kontrollen udføres ved at anvende et indstik termometer og placere føleren mellem 2 fødevarer på det varmeste sted. Ved at have målt temperatur i kyllingefilet og kyllinginderfilet der blev opbevaret i kølerum og ikke målt temperatur i kyllinge filet og inderfilet i Tenderstation har virksomheden ikke fulgt sine egenkontrolprocedurer. Der er taget fotodokumentation ved tilsynet. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi kasserer kyllingefilet, inderfilet og æggebarer fra Tenderstation. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden. Vejledt generelt om regler for løbende overvågning og dokumentation af egenkontrollen. Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering.

Fødevarestyrelsen

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

21-02-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk