

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Carl's Jr. Skejby 1967**

Adresse Karl Krøyers Vej 19

Postnr./By 8200 Aarhus N

CVR-nr. 35954716

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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

03-08-2023



Tidligere kontrol

Dato	20-04-2022	
Dato	06-08-2020	
Dato	31-10-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold samt egnet og rent arbejdstøj.

Kontrolleret opbevaring af kylling, virksomheden modtager kyllingebryst på frost, virksomheden optøer kyllingen i kølerum, temperatur målt, ok.

Kontrolleret virksomhedens procedurer for tilberedning af kyllingebryst. Under kontrolbesøget producerer medarbejder et kyllingebryst. Virksomheden panerer kyllingen, hvorefter det frituresteges ved 170 grader i 4 minutter. Virksomheden tager temperaturen på det tilberedte kyllingebryst, kyllingens kernetemperatur måles med indstikstermometer til 87 grader. Virksomheden benytter en fast procedure. Virksomheden kontrollerer temperatur i kylling tre gange dagligt med indstikstermometer. Ingen anmærkninger

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Kølerum, fryserum, emfang ved friture.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for aktiviteten opvarmning. Set dokumentation

Fødevarestyrelsen

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

45 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. Skejby 1967**

Adresse Karl Krøyers Vej 19

Postnr./By 8200 Aarhus N

CVR-nr. 35954716

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

for egenkontrollens gennemførelse og resultater for aktiviteten opvarmning af kylling for perioden 01-05-23 til d.d.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

03-08-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk