

Kontrolrapport



Virksomhed **Kylling & Co**

Adresse **Nørregade 4**

Postnr./By **7400 Herning**

CVR-nr. **34039151**

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | 1 |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1 |
| Uddannelse i hygiejne | 1 |
| Mærkning og information | |
| Godkendelser m.v. | |
| 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 eller forbud |
| 4 | Bødeforlæg, politianmeldelse, 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 | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

| | |
|--------------------------|--|
| Denne kontrol, dato | |
| 17-08-2016 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 27-04-2016 | |
| Dato 15-07-2015 | |
| Dato 03-06-2014 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Gennemgået procedure for tilberedning og servering af pulledpork, sensorisk undersøgt pulledpork opbevaret i kølerrum samt i koldjomfru under produktion. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af kølerum samt køkken, konkret vejledt om at højne frekvens for rengøring i kølerum samt sværttilgængelige kroge. Ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret at flader i køkken er hele, glatte og rengøringsvenlige. Ok. Lugen mellem bagbutik og køkken fremstår med rå træ, konkret vejledt om at sikre at denne bliver behandlet så den fremstår rengøringsvenlig. Kontrolleret skadedyrsikring af køkken, enkelte loftsplader lå ikke fast, virksomheden oplyser at der er eksterne håndværker, der arbejder på dette, konkret vejledt om at sikre at området over disse plader er skadedyrsikret og at holde orden i sværttilgængelig område mellem kølerum og fryserum, så der ikke opstår skjulesteder. Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens egenkontrolprogram og risikoanalyse er dækkende for aktiviteterne. Ok.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Kylling & Co**

Adresse **Nørregade 4**

Postnr./By **7400 Herning**

CVR-nr. **34039151**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Set opslag med hygiejne regler for virksomheden opsat til medarbejder, de adspurgte medarbejder kunne redegøre korrekt for temperatur for opvarmning og brug af 3 timers regel. Ingen anmærkninger



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarerstyrelsen

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

17-08-2016

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift