

# Kontrolrapport



Virksomhed **KFC - Rødovre**

Adresse Tårnvej 3

Postnr./By 2610 Rødovre

CVR-nr. 15498773

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 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"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>11-07-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 23-08-2017	
Dato 20-02-2017	
Dato 01-08-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevarings temperaturer i køle rum og skabe, varmholdelse temperaturer, tids styring af kølegrav samt faciliteter til hygiejnisk håndvask. Gennemgået mundtlige procedure for brug af varmeskabe.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktions område, lager og køle rum herunder gulv, vægge, hylder og køle skabe.

Følgende er konstateret: Opvaskemaskinen fremstår med lidt lyserød belægninger på bagpladen. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden informere at det vil blive ordnet. Vejledt konkret om brug af desinfektions middel efter rengøring.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktions områder, lager og køle rum herunder gulv, vægge, hylder samt køle inventar. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set skriftlig dokumentation for varemottagelse, opbevaring, opvarmning, varmholdelse samt temperatur på friture olie, for perioden januar 2018 til dags dato.

