

Kontrolrapport

Virksomhed **KFC Odense**

Adresse **Ejbygade 2**

Postnr./By **5220 Odense SØ**

CVR-nr. **15498773**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
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, 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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
05-07-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 21-03-2019	
Dato 24-07-2018	
Dato 08-06-2018	
Hygiejne: Vedligeholdelse	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Bødeforelæg på 10.000 kr fremsendt. Følgende er konstateret: Forskellige kyllingestykker i kølerum beregnet til optøning af kylling blev under kontrolbesøget målt med indstik termometer til en for høj kernetemperatur: Marineret Hot wings målt til 25,5 grader, Marineret spicy Kyllinge brystfileter målt til 21,8 grader, kyllingebrystfileter målt til 19,2 grader Kyllingebrystfileter til 13,3 grader. Kølerummet var slukket og blev målt til 23,1 grader med luftføler, kølerummets temperaturviser viste 23,8 grader på displayet. Der er taget billede dokumentation af forskellige målte temperaturer med indstik termometer, rack hvorpå kyllingerne var placeret, 2 plastkasser med forskellige kyllinger samt displayet af kølerummet. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Kølerummet er måske blevet slukket i går pga. rengøring, al kylling i kølerummet bliver kasseret med det samme.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, opbevaring og adskillelse af fødevarer med og uden kølekrav, temperaturer i køle- og fryseenheder samt procedure for håndtering af Hot wings med små fjer på inden panering og friturestegningen.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og



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

