

Kontrolrapport

Virksomhed **Kylling & Co**

Adresse **Horsstræde 3**

Postnr./By **7500 Holstebro**

CVR-nr. **32142931**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	
27-11-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 01-08-2019	
Dato 29-08-2018	
Dato 10-07-2018	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedurer for styring af salatbar. Virksomheden har redegjort for hvilke produkter der kasseres efter 3 timer og hvilke produkter der genopvarmes til over 75 grader samt hvordan tiden styres.

Ingen anmærkninger. Kontrolleret opbevaring og adskillelse af fødevarer uden anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring i opvaskeområde og i fremstillingsområde uden anmærkninger. Kontrolleret rengøring inden i saladettaen og hylder i kølerum samt lagerlokale i kælder. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse.

Det indskærpes, at virksomheden skal udarbejde en skriftlig risikoanalyse, der er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Følgende er konstateret: Der er ikke udarbejdet en risikoanalyse i forhold til varmholdelse. Virksomheden varmholder færdigstegte kyllinger i ovn.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Risikoanalysen vil blive udarbejdet.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Mærkning og information: Kontrolleret virksomhedens procedurer i forhold til videregivelse af oplysninger om

