

Kontrolrapport

Virksomhed **Kylling & Co**

Adresse **Vestergade 13**

Postnr./By **7430 Ikast**

CVR-nr. **33396945**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
03-02-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 30-10-2019	
Hygiejne: Vedligeholdelse	
Dato 14-09-2018	
Dato 07-09-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost og at fødevarer er emballerede/filmede så krydskontaminering mindskes mest muligt. Kontrolleret, at der er lange tænger og skeer ved kantiner på buffeten. Kontrolleret faciliteter for hygiejnisk vask og aftørring af hænder, Ok. Kontrolleret virksomhedens gode arbejdsgange for anvendelse af engangshandsker, Ok.

Vejledt generelt om muligheden for at anvende skeer med bue på skaft, som forhindrer, at de kan glide ned blandt fødevarerne.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: At yderdør til vareindlevering slutter tæt for neden.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftelige procedurer og risikoanalyser for styring af 3 timers rettesnor for opbevaring af kølekrævende fødevarer i virksomhedens buffet/salatbar. Kontrolleret dokumentation for kontrol ved varemottagelse og for temperaturkontrol af køleanordninger

