

Kontrolrapport

Virksomhed **KFC**

Adresse **Åvænget 12**

Postnr./By **7400 Herning**

CVR-nr. **15498773**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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, 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	
03-02-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 04-04-2019	
Dato 04-04-2018	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden er kontrolelet som opfølgning på kundehenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens procedurer i forhold til opbevaring og styring af holdbarhed på kylling i forskellige udskæringer, ok. Der er fremlagt og vist system intern mærkning, dette omfatter dato mærkning ved påbegyndt optøning, dato for påbegyndt anvendelse samt dato for best before, ok. Implementering er disse procedurer er kontrolleret på de produkter der opbevares i kølerummet, ok. Vejledt om konkret faglig vurdering af friskhed, efter best before datoen. Kontrolleret og måling af kernetemperatur ved dybstegning af parteret kylling, ok. Kontrolleret varmebehandling og efterfølgende varmholdelse af majs kolber, ok. Målt temperatur i vandbad for varmebehandling samt i varmeskuffe for varmholdelse, ok. Vejledt om at varmholdelse ved min. 65 grader ikke nødvendigvis kræver styring af tid. Kontrolleret opbevaring af pulver til kartoffelmos, samt interne procedurer for styring af holdbarhed herpå, ok. Kontrolleret og overværet procedurer for måling af temperatur og renhed af fritureolie jf. virksomhedens interne procedurer, ok. Krydskontrolleret virksomhedens fastmonteret termometeret i friturer med håndholdt termometer, ok. Kontrolleret personlig hygiejne, herunder arbejdsbeklædning,

Kontrolrapport

Virksomhed **KFC**

Adresse **Åvænget 12**

Postnr./By **7400 Herning**

CVR-nr. **15498773**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

negle længde samt mulighed for vask og tørring af hænder, ok. Drøftet neglelængde.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret orden og generel rengøring af to kølerum, produktionsområde, opvask og tilvirkningsområde, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse og HACCP plan samt dokumentation for udført kontrol af CCP på opbevaringstemperatur og varmebehandling, dags dato, ok.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

03-02-2020

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift