

# Kontrolrapport

Virksomhed **King Chicken I/S**

Adresse Peter Bangs Vej 78

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 27106625

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
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		
17-07-2020		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	26-11-2018	
Dato	18-01-2018	
Dato	04-01-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur, tildækning og adskillelse under opbevaring i køle og fryse inventar, salat kølemontre, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af redskaber og udstyr.

Det indskærpes, at alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: Fryser foran kølerum fremstår med tyk lag is, snavset indvendigt og langs kanter, lysstofrør i emhætte er defekt og med gamle olierester, liste bag på friture fremstår med gamle olierester og snavs, salat kølemontre fremstår ikke rengjort indvendigt, køleskab under salat kølemontre fremstår ikke rengjort, i hjørner og kanter samt gummilister er der ansamlinger af snavs og madrester.

Kølerum: Der er generelt ansamlinger af ældre snavs i hjørner og kanter af gulve,

hylde og reoler fremstår ikke rengjort og med ansamlinger af madrester, hvide og grå pletter, støv og rust, ventilation fremstår med ansamlinger af støv. Billeddokumentation medtaget. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi

# Kontrolrapport

Virksomhed **King Chicken I/S**

Adresse Peter Bangs Vej 78

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 27106625

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

gør selvfølgelig rent. Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Ovn i produktionskøkken.

Følgende er konstateret: Gummiliste i ovn er defekt. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om regler for vedligeholdelse af udstyr og redskaber.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set stikprøvevis virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring, varmeholdelse og nedkøling fra januar 2020 til dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.