

# Kontrolrapport



Virksomhed **Kuglen og Keglen**

Adresse Ballevej 2

Postnr./By 8300 Odder

CVR-nr. 40408207

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

Denne kontrol, dato	
<b>29-07-2021</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 29-01-2020	
Dato 07-03-2019	
Dato 16-03-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har mundtlig gennemgået deres procedurer for nedkøling af spareribs, som nedkøles fra 65°C til 10 °C på max 3 timer samt virksomhedens anvendelse af indstikstermometer til kontrol af processen. Virksomheden er i gang med at nedkøling under tilsynet. Det vurderes ud fra virksomhedens beskrivelser at processen er i styring.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for nedkøling.

Følgende er konstateret: Virksomheden frekvens for kontrollen er sat til 1 gang om måneden, virksomheden mangler at dokumentere for juni 2021. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for nedkøling af fødevarer og virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for nedkøling. Virksomheden er introduceret for værktøjet SITTi (nyt program til blandt andet vurdering og dokumentation af nedkøling) på <https://sitti.foedevarestyrelsen.dk/nedkøling>. Vejledt generelt om regler for opdatering af risikoanalyse hvis SITTi-værktøj bruges.



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

Afleveret til

45 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift