

Kontrolrapport

Virksomhed **GuldKyllingen ApS.**

Adresse Østergade 4

Postnr./By 8370 Hadsten

CVR-nr. 36394498 Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	1
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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
	Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr. Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se www.findsmiley.dk

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	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Konceptet med vareindkøb ligger hos de enkelte vogne med direkte indkøb hos Dagrofa og der er ikke varehandel gennem kontorvirksomheden. Ok.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedure for renholdelse af vogne og udstyr. Det er den enkeltes vogn ejer ansvar at overholde reglerne.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Procedure for vedligehold er kontrolleret uden anmærkninger herunder gastest af grill med årlig afprøvning. Ansvar ligger hos Franchers tager.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse med dokumentation af køleopbevaring og varmebehandling evt. afkøling af kød og vacuumering for salg. Frekvens for dokumentation er min. ugentlig varemottagelse og køl måles flere gange i løbet af dagen og der er vogn ejers ansvar at følge procedure. Ok. Vejledt om nye risikoanalyse model på fvst.dk som erstatter risikoanalyseblanketterne.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarerhygiejne ved side mans oplæring og Franchers tager skal tage kurse i hygiejne og fødevarerbehandling. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret følgende produkter: Marineret Grillkyllinger for oplysningspligt af allergene ingredienser. Ingredienslister med allergen beskrivelse herunder glutenfri findes i konceptmappen med procedurebeskrivelser. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Virksomheden procedure med beskrivelse af registrering hos Fødevarestyrelsen. Det er den enkelte vogn ejers ansvar at lade sig registrere. Ok.

Særlige mærkningsordninger: Der markedsføres ikke økologiske

Kontrolrapport

Virksomhed **GuldKyllingen ApS.**

Adresse Østergade 4

Postnr./By 8370 Hadsten

CVR-nr. 36394498

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

kyllinger. Ok.

Emballage m.v.: Der er procedure for at der skal anvendes bestemt emballage indkøb som er fødevaregodkendt overensstemmelses erklæringer findes i koncept mappen. Ok.