

Kontrolrapport

Virksomhed **Kylling & Co. Ringkøbing ApS**

Adresse **Torvegade 2A**

Postnr./By **6950 Ringkøbing**

CVR-nr. **38589318**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

18-10-2021



Tidligere kontrol

Dato	05-10-2020	
Dato	09-09-2020	
Dato	28-08-2020	
Godkendelser m.v.		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Det indskræpes, at fødevarer i alle led skal beskyttes mod kontaminering, der kan gøre dem uegnede til konsum eller sundhedsfarlige.

Følgende er konstateret: Under tilsynet anvender virksomheden desinfektionsmiddel på et bord hvor der efterfølgende lægges hele rå kyllinger som skal spydes. Af desinfektionsmidlet fremgår det, at midlet skal afskylles med vand efter 5 min. Virksomheden afskyller ikke midlet og ansvarlig oplyser yderligere telefonisk, at man ikke er bekendt med, at midlet skal afskylles, men at det aftørres med serviet. Virksomheden havde følgende bemærkninger Vi afskyller fremover.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Kontrolleret procedure for varmebehandling og varmeholdelse af hele kyllinger og saucer og set virksomhedens

indstikstermometer som anvendes til måling af kernetemperatur. Målt opbevaringstemperatur i kølerum og kontrolleret tilstrækkelig adskillelse mellem rå og spiseklare produkter og produkter under optøning. Gennemgået procedure for styring af holdbarheder på anbrudte fødevarer med kølekrav. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Kylling & Co. Ringkøbing ApS**

Adresse **Torvegade 2A**

Postnr./By **6950 Ringkøbing**

CVR-nr. **38589318**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

overflader og udstyr.

Følgende er konstateret: Hylde med opbevaring af emballerede ekrydderier og olier fremstår med rustansamlinger. Lister i køleskabslåger fresmtår beskadigede således tilstrækkelig rengøring besværliggøres. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Derudover er virksomheden vejledt generelt om løsningsforslag for behandling af ubehandlede træhylder på lager samt område med afskal af maling på karme og væg.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens procedurebeskrivelser for varmebehandling og varmholdelse i egenkontrollen. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

18-10-2021

Dato