

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kylling & Co. Ringkøbing ApS**

Adresse **Torvegade 2A**

Postnr./By **6950 Ringkøbing**

CVR-nr. **38589318**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          |          |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport |          |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            | 1        |
| 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 |                                                                             |
|                                            | Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022                       |

| Kontroltype og -aktivitet                          |                                           |
|----------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Ordinær kontrol           | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol             |                                           |

Denne kontrol, dato

**21-04-2022**



## Tidligere kontrol

|                 |  |
|-----------------|--|
| Dato 14-12-2021 |  |
| Dato 18-10-2021 |  |
| Dato 05-10-2020 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Procedurer og gode arbejdsgange for nedkøling af fødevarer er kontrolleret, herunder hvilke og hvordan fødevarer nedkøles, mængder der nedkøles, udstyr til nedkøling og overvågning af nedkøling. Virksomheden redegjorde for nedkøling fra 65 ned til 10 °C på max 3 timer i mindre portioner på køl. Ingen anmærkninger. Forespurgt til måling i kylling og pulled pork ved nedkøling. Virksomheden måler midt i produktet med indstikstermometer. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret, at der er håndterings- og opbevaringsforhold af tilstrækkelig kapacitet til, at fødevarer kan holdes passende adskilt. Virksomheden har implementeret ekstra arbejdsborde for bedre adskillelse, herunder også bedre adskillelse i forhold til allergene ingredienser. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret, at inventar og maskiner er hele, rengøringsvenlige og uden rust. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret vedligehold af låger og gummilister i kølemøbler generelt uden anmærkninger.

Virksomheden redegjorde mundtlig for vedligeholdelsesplan for maling af vægge generelt i virksomheden, hylder på lager og vedligehold af skydedør til lager. Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kylling & Co. Ringkøbing ApS**

Adresse **Torvegade 2A**

Postnr./By **6950 Ringkøbing**

CVR-nr. **38589318**

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

gennemførelse og resultater vedrørende modtagekontrol, opbevaringstemperatur, varmebehandling, varmholdelse og nedkøling af fødevarer samt årlig revision af egenkontrollen for perioden fra den 1. januar 2022 til dags dato. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse på procestrin nedkøling samt udpegning af dette trin som et kritisk kontrolpunkt. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Hele kyllinger, sovse til butterchicken og red curry. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter, risikoaktiviteter, kontaktoplysninger og korrekt CVR og p. nr.

Fødevarestyrelsen

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

21-04-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)