

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **King Chicken**

Adresse Amagerbrogade 111, St

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 32199518

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

04-08-2022



Tidligere kontrol

Dato 23-04-2019	
Dato 13-11-2018	
Dato 04-04-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en anonym forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køl/frostenheder, adskillelse og opbevaring af fødevarer i produktionskøkken, herunder køleboks og fryseboks, kølemontre i serveringskøkken indeholdende salater, dressing og køde. Temperatur i kølemontre blev målt til 5 grader med lufttermometer og 4 grader med indstikstermometer. Salatbar var på tilsynet soigneret og pæn og lugtede frisk.

Virksomheden varmerholder kylling og kartofler i varmeskab og der blev på tilsynet målt 71 grader med indstikstermometer i hel kylling ved brybenet på kylling. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder. der forefindes vask i serveringsområde og i baglokale med produktion.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring og vedligeholdelse af produktionskøkken, opvaskeafdeling og salgsområde med udstyr og inventar. Ingen anmærkninger

Følgende er konstateret: Køleboks i produktionsområde fremstår indvendigt lettere snavset ved gitter til ventilationsanæg samt enkelte ansamlinger af spildt væske på reolsystemet og gulv..Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **King Chicken**

Adresse Amagerbrogade 111, St

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 32199518

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for rengøring.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater stikprøvevis for varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning, varmeholdelse og nedkøling for perioden 01-01-2022 til dags dato.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Gennemgået procedure i forbindelse med varmeholdelse af kylling. virksomheden redegør for varmeholdelse af kylling skal ske ved 65 grader eller derover. samt mulighed for tidsstyring af varmeholdte produkter skal anvendes inden for 3 timer ved opbevaring under 65 grader, når udbydt til salg.

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre oplyst af virksomhed

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

04-08-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift