Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **King Chicken**

Adresse Amagerbrogade 111, St
Postnr./By 2300 København S
CVR-nr. 32199518

Denne kontrol, dato	
04-11-2022	☺

Tidligere kontrol	
Dato 04-08-2022	☺
Dato 23-04-2019	☺
Dato 13-11-2018	☺

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 3	😐	Indskærpelse Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	☹	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

☺ Udgået symbol. Vises for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet

- [x] Ordinær kontrol
- [ ] Kontrolkampagne
- [ ] Ekstra kontrol
- [ ] Kædekontrol
- [ ] Anden kontrol

Tilsynsførendes bemærkninger

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse. Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndtering af og stegning af kyllingelår og hele kyllinger i rotisserie. Virksomheden redegører mundtligt for tilberedning og gennemstegning af hele kyllinger og kyllingelår. Virksomheden beskriver at hele kyllinger i rotisserie bliver stegt i 90 min og at der derefter tages centertemperaturer med indstikstetermometer og at temperatureren skal være over 75 grader. Der blev på besøget målt temepraturer i hele kyllinger i rotisserie på 86 grader samt i kyllingelår der lå til varmeholdelse efter gennemstegning på 70 grader af både virksomhedens termometer samt tilsynsførende indstikstermometere. Kyllingelår havde på kontrolbesøget ligget til varmeholdelese i 30 min., hvorfor der vurderes af tilsynsførende at opvarmningstemperatur har været over 75 grader. Virksomheden parterede under besøget en hel kylling for at se om kyllingen var gennemstegt indtil benet og der blev ligeledes målt en temperaturer ved benet på 80 grader. Virksomheden redegører for stegning at hele kyllinger sker således at de steger over 3 gange om dagen og at alle stegte kyllinger tages af rotisserie og sættes til varmeholdelse inden der sættes friske kyllinger på til stegning i rotissiere således at en eventuel krydskontaminering undgås

1 time
Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

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

herved. Kontrolleret opbevaring af kylling på køl. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionskøkken i baglokale samt fryse og køleboks. Serveringskøkken med køleenheder samt rotissiere og varmeskab.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for opvarming. Virksomheden følger egne skriftelige procedurer for opvarmning.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse,opbevaringstempetaturer, opvarmning og varmeholdelse for perioden sidste kontrolbesøg til dags dato.

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- Nr oplyst af virksomhed

04-11-2022
Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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