

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kong Kylling**

Adresse Bymidten 62

Postnr./By 3500 Værløse

CVR-nr. 25052455

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato	
16-10-2023	
Tidligere kontrol	
Dato 06-12-2022	
Dato 03-02-2022	
Dato 06-03-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Udleveret retssikkerhedsblanket og flyer om nyt smileymærke pr. 1. oktober 2023.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opbevaring af fødevarer, herunder tildækning, adskillelse og temperaturer i køleinventar, faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder. Virksomheden redegjorde mundtligt for procedurer for håndtering af hele kyllinger, herunder opvarmning, varmholdelse og nedkøling, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af overflader, herunder gulve, vægge, hylder og borde i køkken og lager i baglokale, samt i salgs- og betjeningsområde. Dertil kontrolleret renholdelse af ind- og udvendige flader i køleinventar, køle-/fryserum, opvaskemaskine og ovne, samt udstyr, der kommer i direkte berøring med fødevarer, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaring og varmholdelse siden seneste kontrolbesøg i december 2022 til den 10. oktober 2023.

Følgende er konstateret: virksomhedens dokumentation af egenkontrol for temperaturer ved aktiviteterne 'opvarmning'

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

