

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kylling & Co. Hobro ApS**

Adresse **Markedsgade 12**

Postnr./By **9500 Hobro**

CVR-nr. **41318880**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☐ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☒ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

11-01-2024



Tidligere kontrol

Dato **31-10-2023**



Dato **04-09-2023**

Hygiejne: Håndtering af fødevarer



Dato **21-08-2023**

Hygiejne: Håndtering af fødevarer



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i samtlige

kølere/frysere samt saladette Virksomhedens

håndvaskefaciliteter samt adskillelse af fødevarer på køl og

under produktion og procedurer for marinering af kyllingekød

gennemgået uden anmærkninger

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: lagerlokale

Følgende er konstateret: vogn til transport af fødevarer mellem

kølerum og produktionsområde fremstår med synligt

rustdannelse ved hjul Ydermere fremstår kølerum med

rustdannelse under dør udvendigt

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om korrekt vedligeholdelse af inventar

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse samt

dokumentation for varemottagelse, opbevaringstemperatur,

opvarmning, nedkøling samt genopvarmning fra sidste kontrol

til d.d..

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter

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