

Kontrolrapport

Virksomhed **KFC - Amager**

Adresse Amagerbrogade 95

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 15498773

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
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	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

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



Denne kontrol, dato

13-12-2021



Tidligere kontrol

Dato	05-10-2020	
Dato	08-07-2020	
Dato	12-06-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i

køl/frostenheder, adskillelse og opbevaring af fødevarer i

køleboks og køleenheder. På kontrolbesøget demonstrerede

virksomheden håndtering og tilberedning af kyllinge hotwings.

Kyllinge hotwings bliver marineret med forskellige krydderier og

salt og opbevares i vakumpose på køl. Kyllingevingerne bliver

herefter paneret og tilberedt i friture ved bestilling.

Kernetemperaturer målt med indstikstermometre 85 grader på

tilsynes. Tilsynsførende skilte vingen ad og kyllinge kødet har

et lyserødt skær på baggrund af krydningen og saltning.

tilberedte kyllingevinger opbevares ved travle dage i varmeskab

ved minimum 65 grader. På tilsynet måles der 67,5 grader med

lufttermometre. virksomheden oplyser at Kyllingevingerne

bliver kasseret efter en halvanden time i varmeskab.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring og

produktionskøkken, opvaskeafdeling, køleboks og salgsområde,

vægge og gulve med udstyr og inventar. Ingen anmærkninger

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: CVR- og P-numre



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

45 min.

Kontrollens varighed