

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **KING FOOD ApS**

Adresse Tonsbakken 3

Postnr./By 2740 Skovlunde

CVR-nr. 35405593 Aut.nr. 5709

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: oplagring af fødevarer i kølerum, fryserum 1 og fryserum 2 på træpaller og på hylder. Intakt emballage og indpakning stikprøvevist kontrolleret for iskender kebab og döner kebab i fryser 1 samt for kødsovs i kølerum.

Hygiejniske vaskefaciliteter med varmt og koldt vand, håndsæbe og håndpapir. Mundtligt gennemgået de gode arbejdsgange for virksomhedens procedure ved sygdom af medarbejdere. Ingen anmærkninger.

Modtagelse af returnerede varer: virksomheden modtager ikke returnerede varer. Ingen anmærkninger.

Temperatur kontrolleret i fryserum 1 og fryserum 2 og målt til henholdsvis -24,2 og -25,3 grader. Temperaturen i kølerum kontrolleret og målt til -0,3 grader. Ingen anmærkninger.

Affaldshåndtering: pap og folie kommer i affaldscontainere, som står udenfor langs muren. Lågene slutter tæt med ingen risiko for skadedyr. Indenfor affaldsorteres folie i skraldespande og pap ligger særskilt væk fra fødevarerne. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: kølerum, fryserum 1 og fryserum 2.

Periodisk rengøring af alle rum i virksomheden: ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende lokaler/udstyr: alle rum i virksomheden. Der foretages rutinemæssig daglig rengøring og grundig rengøring en gang ugentligt.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: vedligeholdelse af kølerum, fryserum 1 og fryserum 2.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for transport og rumtemperatur fra sidste tilsyn til dags dato.

Fødevarestyrelsen

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

22-12-2023

Dato

1 time 5 min.

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 FOOD ApS**

Adresse Tonsbakken 3

Postnr./By 2740 Skovlunde

CVR-nr. 35405593

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevare.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering af følgende særlige aktiviteter: samhandel.

Fødevarestyrelsen

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

22-12-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk