Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Koii ApS**

Adresse Jægersborg Alle 16
Postnr./By 2920 Charlottenlund
CVR-nr. 39039478

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
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 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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
07-07-2023	😐
Tidligere kontrol	
Dato 19-10-2022	☺
Dato 26-07-2022	☺
Dato 01-06-2022 Hygiejne: Rengøring	☹

Tilsynsførendes bemærkninger

Kontrolbesøget sker på baggrund af en anonym forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder, målt opbevaringstemperatur i køle -og frostskabe, tildækning af fødevarer opbevaret på køl, set relevant måleudstyr. Gennemgået procedurer for affaldshåndtering.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionskøkken herunder arbejdsborde, kølemøbler, emfang i stegeområde og opvaskeområde herunder indvendig i opvaskemaskine. Vejledt om rengøring af gulv under hård inventar og køleskab i produktionskøkken.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: dør fra produktionskøkken til udearel. Vejledt generelt om regler for skadedyrssikring af lokaler hvor der håndteres fødevarer.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret tilgængelighed af dokumentation for egenkontrol.

Det indskærpes, at dokumentation for egenkontrollens gennemførelse og resultater til enhver tid skal kunne fremvises på Fødevarestyrelsens anmodning.

1 time 25 min.
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 **Koii ApS**

Adresse Jægersborg Alle 16

Postnr./By 2920 Charlottenlund

CVR-nr. 39039478

Tilsynsførendes bemærkninger

Følgende er konstateret: Virksomheden kan ikke fremvise dokumentation for egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning, nedkøling og pH måling for hele juni måned 2023. Virksomhedens dokumentationsfrekvens er ugentlig. Ejer oplyser telefonisk at de har noteret hhv. temperatur og pH måling, men at papirene ikke ligger i mappen, hvor de plejer at være.

Virksomheden havde ingen bemærkninger. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set virksomhedens risikoanalyse for følgende kritiske kontrolpunkter (CCP) varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning, nedkøling og indfrysning af fersk fisk.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr.

07-07-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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