

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kings Restaurant ApS**

Adresse **Nørregade 23**

Postnr./By **6100 Haderslev**

CVR-nr. **43232606**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
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

15-09-2022



Tidligere kontrol

Dato	14-07-2022	
Hygiejne: Rengøring		
Dato		
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Rengøring: Opfølgning på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg, forholdet er delvist bragt i orden. Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: Stikkontakter på gæstetoiletter, køkken, depotrum beskidte med sorte belægninger. Håndtag på koldjomfru fedtede og beskidte. I kølerum er der spildt fødevarer på hylder, væg og gulv. Fotodokumentation taget.

Fremvist ved tilsynet til virksomhedsejer.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi gør straks rent.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Vejledt generelt om regler for rengøring samt konkret vejledning om rengøring af pålægsslicer og desinfektion.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse er dækkende for følgende aktiviteter. Varemodtagelse, opbevaring på køl,

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

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kings Restaurant ApS**

Adresse **Nørregade 23**

Postnr./By **6100 Haderslev**

CVR-nr. **43232606**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

opvarmning, indfrysning af fersk fisk, pH af sushi ris, varmholdelse og nedkøling.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan).

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaring på køl, opvarmning, nedkøling, pH måling af sushi ris samt indfrysning af fersk fisk for perioden siden sidste tilsyn og frem til dags dato.

Godkendelser m.v.: Fulgt op på indskærpelse om manglende registrering fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har meldt ejerskifte til fødevarestyrelsen.

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, mikrobiologi/mikrobiologiske kriterier, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, fødevarekontaktmaterialer, anprisninger fx i reklamemateriale, registrering fx ved import og eksport, samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt bestilt vejledning og forhåndsgodkendelse.

Fødevarestyrelsen

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

15-09-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift