

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Knapp**

Adresse **Stennevej 79**

Postnr./By **6200 Aabenraa**

CVR-nr. **15078502**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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

17-05-2023



Tidligere kontrol

Dato	07-12-2022	
Dato	14-07-2022	
Dato	16-03-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for nedkøling af sauce og is mm. herunder i hvilke mængder, i hvilke beholdere der nedkøles i samt hvor der nedkøles. Virksomheden følger retningslinjer om nedkøling fra 65-10 grader indenfor 4 timer.

Følgende er konstateret: Virksomheden har i går nedkølet timian sauce og Safransauce i gastrobakker og efterfølgende omhældt større gastro kantiner.

Målt temperatur til hhv. 14,5 og 5 grader C i saucerne.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse og virksomheden kasserede timian sauce under tilsynet. Vejledt konkret om mulighed for anvendelse af Fødevarestyrelsens SiTTi værktøj i forbindelse med f.eks. nedkøling som supplement til allerede eksisterende egenkontrolprogram.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret opbevaringstemperatur i kølemøbler indeholdende fersk fisk samt fersk kød.

Konkret vejledt virksomheden om at der ikke bør opbevares fødevarer direkte på gulv samt at der bør være låg på gastronomer inden man placerer dem oven på hinanden for at

Fødevarestyrelsen

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

55 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 **Restaurant Knapp**

Adresse Stennevej 79

Postnr./By 6200 Aabenraa

CVR-nr. 15078502

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

undgå kontaminering.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Den generelle rengøring af overflader i køkkenet som bordplader, vægge og gulve.

Konkret vejledt virksomheden om at optimere rengøring af emfang.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse er dækkende for nedkøling.

Kontrolleret at virksomhedens egenkontrolprocedure beskriver procedure for nedkøling der er udpeget som et CCP (kritisk kontrolpunkt.)

Kontrolleret virksomhedens dokumentation af udført egenkontrol for nedkøling for perioden siden januar 2023 og frem til dags dato.

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

17-05-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk