

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	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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

27-06-2023



Tidligere kontrol

Dato 26-01-2023	
Dato 06-10-2022	
Dato 15-09-2022	
Hygiejne: Rengøring	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set mulighed for hygiejnisk håndvask med sæbe og engangspapir. Målt opbevaringstemperatur i køle- og fryseenheder indeholdende fødevarer med temperaturopbevaringskrav. Virksomheden har redegjort for transport af fødevare, håndtering af sodavands anlæg. Vejledt generelt om at virksomheden skal vide hvad deres genbrugelige fødevarebeholdere kan holde til: eks. mikroovn, højt syreindhold mm.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: Opvaskemaskine fremstår med enkelte pletter af rød kalk med 1 cm i diameter. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for krydsforurening i forbindelse med manglende rengøring.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Emfang, håndtage til skabe og skuffer, samt isteringemaskine. køle- og fryseenheder, herunder blæser, gulve, lofter og væge.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: vedligeholdelse af inventar

Følgende er konstateret: Øverste gummikant på dørene i både køle- og fryserum er flossede.

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

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om vedligeholde i forbindelse med rengøring.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: fuger ved køkkenbord, samt mikroovn og køkkenborde.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning, nedkøling, pH-måling af ris til sushi, samt indfrysning af laks fra perioden 01-01-2023 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

27-06-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk