

# Kontrolrapport

Virksomhed **Koii ApS**

Adresse Jægersborg Alle 16

Postnr./By 2920 Charlottenlund

CVR-nr. 39039478

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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

**Elite** Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>08-03-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 04-04-2018	
Dato	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret opbevaringstemperatur i køleskabe i produktionsområde og i køledisk. I køledisk blev temperaturen målt til 5 grader for fersk fisk, herunder laks og rejer, vurderer at det er under bagatelgrænsen, da laksen lige var lagt op i disken, og straks blev flyttet til køleskab.

Kontrolleret virksomhedens procedure for hygiejnisk produktions flow/adskillelse af aktiviteter.

Det indskræpes at fødevarer skal beskyttes mod forurening.

Følgende er konstateret: Der vaskes hænder i produktionsvask hvor der opskræses fersk fisk, så der er stor mulighed for at sæbe fra håndvask vil sprøjte over på fersk fisk, emballage til fødevarer og rent porcelæn stod til opbevaring steder hvor der var risiko for kontaminering fra køkkenes stege og tilberednings produktion.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi får orden på tingene.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol.

Afgørelsen kan påklages, Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af redskaber og udstyr.

Det indskræpes, at alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/

