

# Kontrolrapport

Virksomhed **Kaya's**

Adresse **Beethovensvej 10**

Postnr./By **7500 Holstebro**

CVR-nr. **29557713**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          |          |
| Vedligeholdelse                    |          |
| Virksomhedens egenkontrol          |          |
| Offentliggørelse af kontrolrapport |          |
| 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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol           | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol             |   |

|                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| Denne kontrol, dato               |  |
| <b>30-07-2021</b>                 |  |
| <b>Tidligere kontrol</b>          |  |
| Dato 16-06-2021                   |  |
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer |  |
| Dato 03-02-2021                   |  |
| Dato 07-10-2020                   |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Opbevaringstemperaturer ved fødevarer i kølerum, kølebord, frysekumme og fryseskabe. Opbevaringstemperatur ved stegt skiveskåret kylling, revet skinke og stegt kebab i kølebro over kold jomfru er målt til 9 °C. Kontrolbesøget er startet ved restaurantens åbning og virksomheden oplyser, at de netop har været i gang med opfyldning af kantiner. Ok.

Vejledt om løsning som sikrer, at gældende temperaturkrav kan overholdes, herunder, at kantiner i kølebro først fyldes når temperaturen i kølebroen er på max. 5 °C samt halv opfyldning af kantiner og pålægning af låg på kantiner i mindre travle perioder.

Virksomheden er den 16. juni 2021 orienteret om, at anmærkninger til virksomheder medfører to gebyrbelagte opfølgende kontrolbesøg.

Fødevestyrelsen vil derfor gennemføre et ekstra kontrolbesøg i virksomheden, selvom der på dette kontrolbesøg ikke er meddelt anmærkninger.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

30 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift