

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant KOAN ApS**

Adresse **Langeliniekaej 5**

Postnr./By **2100 København Ø**

CVR-nr. **41718765**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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. Vises for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

11-10-2023



Tidligere kontrol

Dato **01-06-2023**



Dato

Dato

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring, vareadskillelse, køle og frysetemperaturer, produktionsmæssig adskillelse, håndtering af fødevarer under produktion, samt faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring, gennemgåede procedurer i forbindelse med tilberedning af sous vide produkter. tilberedning. stikprøvevis kontrolleret ingredienser/ fødevarer som indgår på nuværende menu.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: visuel rengøringskontrol af produktionsområder i baglokale, opvaskeområde, tørvarelager, tilvirkningskøkken i restaurantområde, køle og fryseenheder, samt isternings maskine.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for modtagelse og opbevaring af kølepligtige fødevarer, samt overvågning af fryse og køleenheder, udpeget som CCP.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for modtagelse af kølepligtige fødevarer, opbevaring og kontrol af køle og fryseenheder, alle udpeget med ugentlig frekvens.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 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 KOAN ApS

Adresse Langeliniekej 5

Postnr./By 2100 København Ø

CVR-nr. 41718765

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for modtagelse af kølepligtige fødevarer, temperaturkontrol samt kontrol af køle og fryseenheder for perioden juni 2023 til D.D.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

kontrolleret: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Følgende er konstateret: link til findsmiley ligger i på forsiden. men inden under linket information

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: 1 led tilbage ved faktura af dagens modtagelse af ferske kødprodukter modtaget fra danske leverandører, og melprodukt modtaget fra svensk leverandør Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer i forbindelse med, oplysninger om allergener, virksomheden oplyser at der ved alle reservationer spørges ind allergener.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering af følgende særlige aktiviteter: Import, samhandel.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: sporbarhed på vakuumposer til sous vide 1 led tilbage ved faktura.

Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer vakuumposer til sous vide som tilsigtet af producenten.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

11-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk