

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kaya's**

Adresse Beethovensvej 10

Postnr./By 7500 Holstebro

CVR-nr. 29557713

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

05-03-2024



Tidligere kontrol

Dato 07-12-2023	
Dato 13-11-2023	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 21-02-2023	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Varmebehandling af fødevarer.

Virksomheden redegjorde for hvilke fødevarer der varmebehandles og hvordan, mængder under varmebehandling på en gang, udstyr til varmebehandling samt overvågning heraf. Virksomheden redegjorde for varmebehandling til min. 75 °C.

Overværet måling af kerntemperatur i kylling efter endt varmebehandling. Spurgt ind til måling i hakkebøffer.

Virksomheden måler midt i produktet med indstikstermometer. Virksomheden oplyser, at de er begyndt, at hjemkøbe produkter som er forstegte og hakkebøffer som er formede og frosne. Vejledt generelt om hvilke produkter det fortsat er relevant, at foretage kontrol af kerntemperatur på ved varmebehandling.

Vejledt konkret om kontrol af indstikstermometer med isvand og kogende vand samt desinfektion af spyd på termometer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af kølerum, herunder reoler, kondensator samt overflader generelt. Renholdelse af køle- og frostmøbler samt personaletoilet.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse på procestrin varmebehandling samt udpegning

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 **Kaya's**

Adresse Beethovensvej 10

Postnr./By 7500 Holstebro

CVR-nr. 29557713

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

af dette trin som et kritisk kontrolpunkt. Kontrolleret skriftlige egenkontrolprocedurer for varmebehandling.

Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret Kebab (nyt produkt for virksomheden) for information om følgende allergene ingredienser Soya, Selleri og Hvede: Virksomheden redegjorde for indhentning af oplysninger om allergene ingredienser fra etiketter på emballagen. Set materiale som sikrer, at allergene ingredienser kan oplyses til kunden umiddelbart. Vejledt generelt om procedurer som sikrer, at dette materiale altid er opdateret.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter, risikoaktiviteter, kontaktoplysninger og korrekt CVR og p. nr.

Fødevarestyrelsen

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

05-03-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk