

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **HIAN**

Adresse Frederiksborggade 26, st

Postnr./By 1360 København K

CVR-nr. 44126192

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | 1 |
| Virksomhedens egenkontrol | 2 |
| 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. | |
| 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 indskærper givet før 2022 |

| 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 | |
| 19-01-2026 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 07-01-2025 | |
| Dato 23-01-2024 | |
| Dato 12-01-2024 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og adskillelse af fødevarer samt temperaturer i køleinventar. Temperaturer for varmholdte retter og saucer er desuden kontrolleret. Faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionsområder, bar og lager.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Udstyr og inventar. Ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: Vægge i stuetagen fremstår flere steder med slitage på overfladen og gulvet i produktionsområdet i kælderen fremstår med slitage/afskallende maling flere steder. Det oplyses, at virksomheden holder lukket i slutningen af februar, hvor der er planlagt vedligeholdelse/reovering af hele virksomheden, herunder bl.a. opsætning af fliser på vægge mv. Vejledt konkret om udarbejdelse af vedligeholdelsesplan med frister for udbedring. Vejledt om regler for hele, jævne og rengøringsvenlige overflader i fødevarelokaler. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk

Virksomhed **HIAN**

Adresse Frederiksborggade 26, st

Postnr./By 1360 København K

CVR-nr. 44126192

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

overvågning af kritiske kontrolpunkter.

Det indskræpes, at virksomheden skal fastlægge og gennemføre effektive overvågningsprocedurer på kritiske kontrolpunkter. Følgende er konstateret: Virksomheden kan ikke fremvise egnet måleudstyr til kontrol af kritiske kontrolpunkter. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det er gået i stykker. Vi får købt et nyt.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Kontrolleret dokumentation for egenkontrol.

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: Seneste dokumentation for opbevaring, varemodtagelse, opvarmning, varmholdelse samt nedkøling er fra slutningen af juli 2025. De nævnte kritiske kontrolpunkter er fortsat del af virksomhedens aktiviteter. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får vi fulgt op på med det samme. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Risikoanalyse med udpegede kritiske kontrolpunkter (opbevaring, varemodtagelse, opvarmning, varmholdelse og nedkøling) samt egenkontrolprogram. Henvist til opdateret version af risikoanalyse og egenkontrolprogram på www.fvst.dk.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel (menukort).

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. stemmer overens med registrering hos Fødevarestyrelsen. Det oplyses imidlertid at der er sket ændringer i ejerforhold. Der er nye ejere der har overtaget virksomhed og cvr.nr i august 2025. Vejledt konkret om, at Fødevarestyrelsen kontaktes via www.fvst.dk, så disse oplysninger opdateres.

Fødevarestyrelsen

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

19-01-2026

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift