

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant KOAN ApS**

Adresse **Langeliniekej 5**

Postnr./By **2100 København Ø**

CVR-nr. **41718765**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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.	
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

12-12-2023



Tidligere kontrol

Dato	11-10-2023	
Dato	01-06-2023	
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, opbevaring, adskillelse samt tildækning af fødevarer, opbevaringstemperaturer på kølepligtige fødevarer.

Virksomheden oplyser desuden deres processtyring af deres produktion af hvid kimchi.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Serveringsområde, tilvirkningskøkken, produktionskøkken med køle/fryse enheder samt lager der skal tilgås med stige.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Serveringsområde, tilvirkningskøkken, produktionskøkken med køle/fryse enheder samt lager, der skal tilgås med stige. Ingen anmærkninger. Vejledt konkret om at iturevne køleskabslistre skal skiftes, og holdes rene indtil.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse herunder varemottagelse, opbevarings temperaturer samt opvarmning og nedkøling udpeget som kritisk kontrolpunkt. Yderligere set virksomhedens procedurer for indfrysning af fersk fisk ved blæs køler klar til servering.

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 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

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperaturer samt opvarmning og nedkøling fra perioden sidste kontrolbesøg til D.D.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Mærkning og information: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for sporbarhed et led tilbage på følgende fødevarer: fisk. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret aktiviteten import og samhandel.

Følgende er konstateret: Virksomheden oplyser, at de pt. ikke indfører fødevarer fra andre tredjelande, og at de ønsker, at aktiviteten: Indførsel fra tredjelande som ophørt.

Stikprøvevist kontrolleret dokumentation for sporbarhed på fødevarer, som virksomheden har modtaget.

Fødevarestyrelsen har registreret aktiviteten Indførsel fra tredjelande som ophørt pr. 12-12 2023.

Virksomheden er vejledt om, at virksomheden skal ansøge om registrering af aktiviteten hos Fødevarestyrelsen på ny, hvis virksomheden ønsker at indføre fødevarer fra tredjelande igen.

Fødevarestyrelsen

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

12-12-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift