

Kontrolrapport

Virksomhed **Tåstrup Grill Kebab**

Adresse **Parkvej 6**

Postnr./By **2630 Taastrup**

CVR-nr. **19452301**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

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

Denne kontrol, dato

05-05-2020



Tidligere kontrol

Dato	19-02-2020	
Dato	09-12-2019	
Dato	15-10-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask samt procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost.

Følgende er konstateret: Ved kontrolbesøgets begyndelse konstateres det at den ene varmeplade ud af to, ved kebabspyd i produktionsområdet, er slukket. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for håndtering af varmholdte fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Gulve, lofter, vægge, vaskbare flader samt køle- og fryselagre i kælderen.

Følgende er konstateret: Kølemøbel under produktionsbord i produktionsområdet, fremstår med ældre indtørrede madrester bag skuffer. Ydermere fremstår kølemøblet med belægnings af rust flere steder på indersiden. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af udstyr der kommer i kontakt med fødevarer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vedligehold af tætningslister på køleinventar.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Tåstrup Grill Kebab**

Adresse **Parkvej 6**

Postnr./By **2630 Taastrup**

CVR-nr. **19452301**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Følgende er konstateret: Tætningslister på kølemøbler under produktionsborde i produktionsområdet fremstår slidte og revnede. Virksomheden oplyser at der er bestilt nye lister. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for vedligehold af udstyr der kommer i kontakt med fødevarer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis set virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning, varmholdelse og nedkøling i perioden siden sidste kontrolbesøg.

Mærkning og information: Følgende er konstateret: Ved kontrolbesøget forespørges personalet om allergene ingredienser i pitabrød nr. 6 "lille kebab". Personalet kunne ikke oplyse den allergene ingredeins sennep, som forefindes i kebab. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden kunne redegøre for andre allergener som æg i dressingen. Vejledt generelt om regler for information om allergene ingredienser.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummer.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

05-05-2020

Dato