

Kontrolrapport

Virksomhed **IFC - Istanbul Chicken**

Adresse **Frederiksborgvej 12B**

Postnr./By **2400 København NV**

CVR-nr. **36394552**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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

16-11-2020



Tidligere kontrol

Dato	14-10-2020	
Dato	30-09-2020	
Dato	09-06-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Det indskræpes, at råvarer, som kan fremme reproduktion af patogene mikroorganismer eller dannelse af toksiner, må ikke opbevares ved temperaturer, der kan medføre sundhedsfare. Kølekæden må ikke afbrydes. Der kan dog tillades korte perioder uden temperaturkontrol, når det af praktiske hensyn er nødvendigt under håndtering i forbindelse med tilberedning, transport, opbevaring, udstilling og ekspedition af fødevarerne, hvis dette ikke indebærer nogen sundhedsfare. Følgende er konstateret: Ca. 10 pakker kylling som står i bunker med 5 oven på hinanden, står opbevaret i kølerum. Der måles 12,9 grader i den nederste pakke kylling og 16 grader i den øverste pakke, anden lag 2 måles til 14,9 grader. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden oplyser at de har været opbevaret uden for køl i en halv times tid, mens der blev gjort rent i køkkenet, hvor efter de blev lagt tilbage i kølerum. Virksomheden kassere fødevarerne. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **IFC - Istanbul Chicken**

Adresse Frederiksborgvej 12B

Postnr./By 2400 København NV

CVR-nr. 36394552

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevarings temperaturer i køle inventar, set funktionelt termometer samt faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktions områder herunder gulv, vægge, bordoverflader samt køle inventar i salgs område.

Følgende er konstateret: Ventilations rist samt bakke fremstår med mindre mængde snavs.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om frekvens for rengøring.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktions områder herunder gulv, vægge hylder samt bordoverfalder. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation af egenkontrollen: Opbevaringstemperature, opvarmning, varmholdelse, nedkøling, varemodtagelsen for perioden fra forrige kontrolbesøg. Ingen anmærkninger.

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

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



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

16-11-2020

Dato