

Kontrolrapport



Virksomhed **Hvidovre Shawarma Grill**

Adresse Hvidovrevej 340C

Postnr./By 2650 Hvidovre

CVR-nr. 40555552

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

07-05-2021



Tidligere kontrol

Dato	02-09-2019	
Dato	31-10-2018	
Dato	02-11-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for varmebehandling af stegte hakkebøffer på bøfsteger, som tilberedes efter erfaring med passende temperatur og stegetid til gennemstegt produkt. Virksomheden oplyser, at alle hakkebøffer gennemsteges og at kundeønsker om rosa stegt/medium stegt hakkebøffer kun sker hvis kunden ønsker det. Vejledt om at hvis virksomheden spørger kunden om bøffen skal være gennemstegt skal kunden oplyses om at "Hakket kød skal ifølge Fødevarestyrelsen være gennemstegt af hensyn til fødevaresikkerheden."

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varmebehandling af alle opvarmede færdigretter til over 75 °c. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varmebehandling af stegte fødevarer for 2021. Vejledt om at dokumentere hakkebøffer til over 75 °c periodevist i egenkontrolprogrammet. Vejledt om at skrive "ikke relevant" eller "ingen ting at nedkøle denne uge" hvis der ikke har været noget at nedkøle.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 3 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk