

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Mhanna ApS**

Adresse Kastetvej 67

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 41247134

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
21-04-2021	
Tidligere kontrol	
Dato 10-12-2020	
Dato 02-10-2020	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens overvågning af kritiske kontrolpunkter.

Det indskræpes, at virksomheden skal gennemføre effektive overvågningsprocedurer på kritisk kontrolpunkter .

Følgende er konstateret: Virksomheden beskriver i deres egenkontrolprocedurer, at nedkøling er et kritisk kontrolpunkt, og at de skal nedkøle fra 65 grader til 10 grader på mindre end 3 timer for at foretage en effektiv nedkøling. Virksomheden har opvarmet og nedkølet rester fra kebab på ca. 1 kg fra dagen før oplyst af virksomheden og 3½ stegte og nedkølede kyllinger fra dagen før placeret under ovn. Virksomheden oplyste, at kyllingerne har stået 2 timer på bordet ved siden af ovnen to timer inden de kommer på køl. For rester af kebab's vedkommende oplyste de, at de kom den på køl og der måles først temperatur dagen efter. Kyllingerne temperatur er målt til 7 grader C. Virksomheden har et indstikstermometer, som er ikke virker, og har så derfor kun en infrarød termometer til rådighed, som udelukkende måler på overfladentemperaturen. De kan ikke redegøre for temperaturer under forløbet under nedkølingen, herunder temperaturen efter 3 timer. Det er Fødevarestyrelsens vurdering, at nedkølingen ikke kan være sket på 3 timer, da opbevaring af rester (kebab og kyllinger) har stået ved lokaletemperatur op af en varm pizzaovn i to timer



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Mhanna ApS**

Adresse Kastetvej 67

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 41247134

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

inden det kommer køleskab

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden vil følge deres egenkontrolprocedurer fremadrettet og købe ny indstikstermometer.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Baglokale, kølerum, grillområde.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for nedkøling.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) nedkøling. Vejledt om dokumentation og egenprocedurer af nedkøling i egenkontrollen.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport fra sidste tilsyn.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering af følgende særlige aktiviteter. Virksomheden er indplaceret i branchen: Serveringsvirksomhed - Restauranter m.v. - DD.56.10.99.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

21-04-2021

Dato