

Kontrolrapport



Virksomhed **Tem Kebab**

Adresse Immerkær 27

Postnr./By 2650 Hvidovre

CVR-nr. 38666339

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

27-05-2021



Tidligere kontrol

Dato	10-06-2020	
Dato	29-03-2019	
Dato	25-10-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har mundtlig gennemgået deres procedurer for nedkøling af deres produkter.

Virksomheden oplyser at den begrænser mængden af nedkølede fødevarer. Generelt gennemgået hvordan der nedkøles i virksomheden, hvor meget der nedkøles, hvor tit og i hvilke mængder der nedkøles. Virksomheden har ingen nedkøling under tilsynet. Drøftet muligheden for nedkøling af hele kebab spyd. Det er under tilsynet oplyst/drøftet at det ikke vurderes af FVST, at det er muligt at nedkøle halve kebabspyd på 3 timer fra 65- 10°C på 3 timer. Vejledt om at kebabspyd altid skal skæres ned og nedkøles. Udleveret fakta ark om nedkøling og vejledt om brugen af værktøjet SITTI, <https://sitti.foedevarestyrelsen.dk/nedkøling>.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for nedkøling. Vejledt generelt om reglerne for skriftlig risikoanalyse, der skal være dækkende for virksomhedens fødevarer aktiviteter. Virksomheden har ved dagens tilsyn kun opvarmning og varmeholdelse i risikoanalysen og altså ikke nedkøling. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt om at opdatere virksomhedens



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 10 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Tem Kebab**

Adresse Immerkær 27

Postnr./By 2650 Hvidovre

CVR-nr. 38666339

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

risikoanalyse. Vejledt om at hjælp til dette kan fås på FVST.dk. Virksomheden har demonstreret hvorledes overvågningen af egenkontrollen på nedkølingen dokumenteres. Drøftet emneside "Nedkøling" på Fødevarestyrelsens hjemmeside og SITTI (nyt program til blandt andet vurdering og dokumentation af nedkøling). Set egnet måleudstyr til udførsel af temperatur dokumentation.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

27-05-2021

Dato