

Kontrolrapport



Virksomhed **Istanbul Kebab & Hotdog**

Adresse Gadehavegårdsvej 6, st. 1

Postnr./By 2630 Taastrup

CVR-nr. 36101717

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.	1
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

28-05-2021



Tidligere kontrol

Dato	16-10-2020	
Dato	18-09-2019	
Dato	06-05-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret:

Virksomheden har mundtligt gennemgået deres procedurer for nedkøling af deres produkter. Virksomheden oplyser at den har begrænset mængde af nedkølede fødevarer og anvender plastbakke til nedkøling efter en kortere nedkøling i metalbakke og kommer efterfølgende kødet i fryseposer. Generelt gennemgået hvordan der nedkøles i virksomheden, hvor meget der nedkøles, hvor tit og i hvilke mængder der nedkøles.

Virksomhed har ingen nedkøling under tilsynet. Udleveret fakta ark om nedkøling og vejledt om brugen af værktøjet SITTI, <https://sitti.foedevarestyrelsen.dk/nedkøling>. Vejledt om at foretage nedkøling i emballage som kan tåle varme fødevarer uden at afgive kemi til fødevarerne. Vejledt om at nedkøle fødevarerne i emballage med stor overflade, så det sikres at temperaturen falder fra 65- 10°C på 3 timer.

Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske. Ingen anmærkninger. Vejledt om vigtigheden af hyppig håndvask. Håndvasken var helt tør ved opstart af tilsyn, som var kort tid efter virksomheden åbnede. Ansvarlig oplyser at han tørre vasken efter brug.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Istanbul Kebab & Hotdog**

Adresse Gadehavegårdsvej 6, st. 1

Postnr./By 2630 Taastrup

CVR-nr. 36101717

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for nedkøling. Virksomheden har demonstreret hvorledes overvågningen af egenkontrollen på nedkølingen dokumenteres. Set egnet måleudstyr til udførsel af temperatur dokumentation.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten. Følgende er konstateret: Virksomheden nedkøler i plastbakke hvor det ikke vides om den kan tåle varme fødevare. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om kun at anvende emballage som er egnet til fødevare/varmefødevare.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

28-05-2021

Dato