

Kontrolrapport



Virksomhed **Kebab Huset**

Adresse Hvidovrevej 89B

Postnr./By 2650 Hvidovre

CVR-nr. 30396413

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

20-08-2021



Tidligere kontrol

Dato	26-09-2018	
Dato	18-07-2018	
Dato	21-06-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

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

Virksomheden oplyser at den sjældent har nedkølling af fødevarer/kebab. Nedkøles der gøres det i gastrobakke med stor overflade og tyndt lag mad. 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. Det vurderes ud fra virksomhedens beskrivelser at virksomhedens processer er i styring. Vejledt om at bruge indstikstermometer til dokumentation af nedkøling.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder adskillelse under lagring og produktion og opbevaring og stikprøvevis opbevaringstemperaturer af fødevarer på køl og frost, håndtering af fødevarer, procedurer for varmholdelse af kebab, herunder anvendelse af 3 timers rettesnor, procedurer for personlig hygiejne, herunder passende håndvaske og toiletfaciliteter og forholdsregler ved hygiejniske håndvaskeprocedurer.

Vejledt om at der skal være 2 lukkede døre fra toilet til hvor der håndteres fødevarer. den ene dør stod ved tilsynsstart åben. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Kebab Huset**

Adresse Hvidovrevej 89B

Postnr./By 2650 Hvidovre

CVR-nr. 30396413

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for nedkøling. Virksomheden har demonstreret hvorledes overvågningen af egenkontrollen på nedkølingen dokumenteres.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

20-08-2021

Dato