

Kontrolrapport

Virksomhed **Alanay Kebab I/S**

Adresse **Østergade 3A**

Postnr./By **5600 Faaborg**

CVR-nr. **42622176**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	1

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

25-10-2021



Tidligere kontrol

Dato	16-04-2021	
Dato	10-03-2021	
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, personlig hygiejne, uddannelse, emballage skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, registrering fx ved import og samhandel, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndvaskeforhold i pizzeria og i køkken, skyllevaske og opvaskemaskine. Kontrolleret

opbevaringstemperaturer i køle- og frostenheder samt adskillelse af fødevarer i køleenheder. Ingen anmærkninger. Kontrolleret procedure for afhentning af varer, herunder der anvendes termokasser til at transporterer varer i. Ingen anmærkninger. Kontrolleret toiletforhold, herunder håndvask med sæbe og engangsftørring samt forrum. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af kølebrønd samt procedure for rengøring af kantiner til kølebrønd, renholdelse af kebabsteger, salatdisk og bordoverflader i pizzeria.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for modtagelse og



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed Alanay Kebab I/S

Adresse Østergade 3A

Postnr./By 5600 Faaborg

CVR-nr. 42622176

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

opbevaring af fødevarer med og uden køkekrav, varmebehandling, varmeholdelse, nedkøling samt tilberedning uden varmebehandling.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for varemodtagelse, opvarmning, varmeholdelse og nedkøling.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning, varmeholdelse og nedkøling for oktober 2021.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set virksomhedens skriftlige accept fra hidtidig ejer om videreførelse af kontrolhistorik i forbindelse med ejerskifte.

Andet: Kontrolresultat videreført fra tidligere ejer eller tidligere virksomhed.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

25-10-2021

Dato