

Kontrolrapport

Virksomhed **Istanbul-Catering ApS**

Adresse **Rugvænget 20**

Postnr./By **8500 Grenaa**

CVR-nr. **39604302**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

24-02-2021



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter/kontrolresume, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, registrering fx ved import og eksport, samhandel, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring af køkkenredskaber og emballage beregnet til direkte fødevarekontakt. OK. Virksomheden er under opstart. Set lokaler som skal anvendes til online salg af færdigpakkede importerede fødevarer samt mobil vogn. Mobil er ikke indrettet endnu og virksomheden kontakter FVST når denne er parat til kontrol. Der er vejledt om, at evt. huller i vægge skal udbedres inden opstart, grundet skadedyrssikring. Lokalet vurderes som egnet med tilstrækkelig plads og håndvaskefaciliteter. personalet toiletforhold benyttes i privat hus som ligger op til virksomheden.

Hygiejne: Rengøring: Kontrol af rengøring i lagerlokaler. Ok
Virksomhedens egenkontrol: Vejledt om egenkontrol, risikoanalyse samt dokumentation. Virksomheden oplyser dette udarbejdes inden opstart.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 45 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrollrapport

Virksomhed Istanbul-Catering ApS

Adresse Rugvænget 20

Postnr./By 8500 Grenaa

CVR-nr. 39604302

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Uddannelse i hygiejne: Kontrol af uddannelse af personer som skal tilbevare mad i den mobile vogn. Der er ingen med relevant uddannelse eller hygiejneinstruktion. Der er vejledt om, at certifikat i fødevarehygiejne skal erhverves inden madlavning. Ok

Mærkning og information: Vejledt om, at fødevarer som markedsføres skal mærkes på dnask eller lignede sprog. Mærkning skal indeholde varebetegnelse, nettovægt, holdbarhedsangivelse, sporbarhed, ingrediensliste hvor allergener fremhæves samt næringsdeklaration. Der er henvist til fødevarereinformationsforordning.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering af følgende særlige aktiviteter: Import og samhandel.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

24-02-2021

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift