

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kebab Palace**

Adresse Frederiksberggade 30

Postnr./By 1459 København K

CVR-nr. 27193498

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

05-09-2022



Tidligere kontrol

Dato 04-03-2022	
Dato 22-06-2021	
Dato 18-05-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

På tilsynet er der kontrolleret procedure for produktion af kebab- og shawarmaspyd.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Det indskræpes, at varmebehandling skal foretages ved en sådan kombination af tid og temperatur, at fødevarerne er sikre. Virksomheden skal dokumentere, at den anvendte metode til varmebehandling opfylder dette krav. Følgende er konstateret: Ved tilsynets start er der ophængt rester af to kebab/shawarmaspyd fra gårsdagens produktion. Kebab/shawarmakeglerne fra i går har ikke været opvarmet til mindst 75 grader C, inden varmebehandlingen blev afbrudt og efterfølgende nedkølet.

Vejledt konkret om procedure for tilberedning af kebab- og shawarmakegler. I virksomhedens egenkontrolprogram, står der at opvarmning foretages ved 75 grader C. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Ejeren har på et tidspunkt fået af vide, at dette var ok. Spyddene kasseres under tilsynet.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden eller på udleverede/fremsendte retssikkerhedsblanket.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedure for opvarmning og nedkøling af nedskåret kebab- og shawarmakød som forefindes i plastikbeholder i køleskabet. Procedure for hygiejnisk håndtering og adskillelse i forbindelse med

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kebab Palace**

Adresse Frederiksberggade 30

Postnr./By 1459 København K

CVR-nr. 27193498

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

opsætning af spyd.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Risikoanalyse egenkontrolprocedure for opvarmning og nedkøling samt udstyr til temperaturkontrol er fremvist.

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater. Følgende er konstateret: Der kan ikke fremvises dokumentation for nedkøling i 2022. Under tilsynet er der opvarmet nedkølet shawarma/kebab på køl. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det sker sjældent. Vejledt konkret om regler for dokumentation af nedkøling. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

05-09-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk