

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **AND KEBAB**

Adresse Kalvebod Brygge 59

Postnr./By 1560 København V

CVR-nr. 40058532

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

05-10-2022



Tidligere kontrol

Dato 22-04-2021	
Dato 27-08-2020	
Dato 21-06-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opvarmning/nedkøling af kyllingekebab og alm. kebab, herunder korrekt brug af termometer. Kontrolleret opvarmning af kebabspyd som hænger på grill. Virksomheden kan redegøre for opvarmning af kebabspyd samt varmholdelse af nedskåret kebab. Virksomheden oplyser at der opvarmes 10kg kyllingekebabspyd samt 30kg alm. kebab, hvorefter det skæres ned og varmholdes til dagens brug. Ved lukketid udsmides resterende kebab fra spyd. Vejledt konkret om færdig varmebehandling af kebabspyd inden nedskæring og nedkøling ved luk. Vejledt generelt om nedkøling. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Virksomheden har fastlagt procedure for opvarmning, varmholdelse, nedkøling og krydskontaminering. Yderligere stikprøvevis kontrolleret dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring og varmholdelse for 1. maj 2022 til dags dato. Godkendelser m.v.: Virksomhedens registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 10 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk