

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hvidovre Shawarma Grill**

Adresse Hvidovrevej 340C

Postnr./By 2650 Hvidovre

CVR-nr. 40555552

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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

19-10-2022



Tidligere kontrol

Dato 07-05-2021	
Dato 02-09-2019	
Dato 31-10-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden er besøgt inden åbning i forbindelse med prioriteret indsats.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Håndtering af kebab-/shawarmaspyd. Virksomheden starter altid dagen med et nyt spyd og har god hygiejne omkring det. -Krydskontaminering: Gennemgået procedurer for adskillelse, herunder ved påsætning af kebabspyd, håndvask, opvask samt håndtering af fødevarer efterfølgende som ikke skal varmebehandles.

-Kebabspyddet håndteres/varmebehandles til 75°C og skæres ned løbende. Der slukkes ikke for varmekilden under tilberedning.

-Virksomheden skærer færdig varmebehandlet kebab ned løbende igennem dagen og kommer det i beholder der placeres i vandbad.

-Varmholdelse: Gennemgået procedure for varmholdelse med virksomheden. Virksomheden varmholder kebabkødet, så temperaturen overalt er min. 65°.

-Nedkøling: Gennemgået proceduren for nedkøling af kebab-/shawarmakød med virksomheden før lukketid: Spyddet varmebehandles færdigt, kødet stege færdigt og køles ned til under 10C på maksimalt 4 timer eller smides som oftest ud.

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 **Hvidovre Shawarma Grill**

Adresse Hvidovrevej 340C

Postnr./By 2650 Hvidovre

CVR-nr. 40555552

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

-Genopvarmning: Virksomheden foretager ikke opvarmning og giver evt rester en hundeejer. ok.

Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Temperaturen i skabe under kølemontren måles til temperatur på mellem 6,5 - 7,9°C. Vejledt om ekstra opmærksomhed på dette køleskab. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske samt forrum til toilet. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret dokumentation af opvarmning, varmholdelse og nedkøling af kebab. For 2022. Kontrollerer risikoanalysen herunder patogener og krydskontamination. Kontrolleret skriftlige procedure for opvarmning, varmholdelse, nedkøling og genopvarmning af kebab.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR nummer via virk.dk.

Fødevarestyrelsen

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

19-10-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift