

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Döner Treff IVS**

Adresse **Jernbanegade 17A**

Postnr./By **6000 Kolding**

CVR-nr. **40098933**

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

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

Denne kontrol, dato

27-10-2022



Tidligere kontrol

Dato 02-08-2022	
Dato 30-06-2022	
Dato 23-05-2022	
Hygiejne: Rengøring	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Kontrollen sker i forbindelse med prioriteret indsats

"Håndtering af kebab-/shawarmaspyd" og opfølgende tilsyn.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedure for håndtering af kebabspyd fra frost og til det sættes på spyd. Procedure for opvarmning af kebab samt efterfølgende varmholdelse og nedkøling. Der oplyses, at hele spydet færdigsteges på dagen. Målt varmholdelsestemperaturer af kebab. Virksomheden har redegjort for at der vaskes hænder mellem skift af arbejdsprocesser.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Baglokale, herunder kølenheder indvendig, opvaskeområde samt arbejdsborde. OK

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for opvarmning og nedkøling. Set dokumentation for opvarmning, nedkøling, varemodtagelse og opbevaringstemperaturer for perioden august til oktober 2022.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer.

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

Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk