

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Cooks**

Adresse **Enghaven 10**

Postnr./By **7500 Holstebro**

CVR-nr. **37451444**

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

22-09-2022



Tidligere kontrol

Dato	27-01-2022	
Dato	27-10-2021	
Dato	09-08-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget er foretaget i forbindelse med den prioriteret indsats - Håndtering af kebab-/shawarmaspjyd.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens procedurer for opbevaring af kebabkød anvendt til spjyd. Kødet modtages på frost, for herefter at blive optøet på køl med maks. 5 grader celsius. Ingen anmærkninger.

Gennemgået virksomhedens procedurer for varmbehandling og genopvarmning af kebab. Ok. Virksomheden har redegjort for kombinationen af tid og temperatur ved stegningen. Ingen anmærkninger.

Virksomheden har redegjort for procedurer for nedkøling af overskydende kebabkød. Virksomheden oplyser, at hvis der er overskydende kød på spyddet ved lukketid, varmebehandles det resterende kød, for derefter at blive nedkølet i mindre portioner. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse på procestrin varmbehandling, varmholdelse samt nedkøling som er udpeget som kritiske kontrolpunkter. Ingen anmærkninger.

Virksomheden har taget stilling til risikoen for overlevelse/fremvækst af sygdomsfremkaldende bakterier og krydskontamination ved håndtering i virksomhedens skriftlige egenkontrolsprocedurer. Ingen anmærkninger.

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

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Cooks**

Adresse Enghaven 10

Postnr./By 7500 Holstebro

CVR-nr. 37451444

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varmbehandling, varmholdelse og nedkøling for perioden februar 2022 til dags dato.

Kontrolleret at virksomheden er i besiddelse af et funktionelt indstikstermometer. Ingen anmærkninger.

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

Fødevarestyrelsen

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

22-09-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk