

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Kebab Huset**

Adresse Hvidovrevej 89B

Postnr./By 2650 Hvidovre

CVR-nr. 30396413

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.	
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	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

18-11-2022



Tidligere kontrol

Dato	20-08-2021	
Dato	26-09-2018	
Dato	18-07-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

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.

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 varmerholder kebabkødet, så temperaturen overalt er min. 65°.

Nedkøling: Gennemgået proceduren for nedkøling af kebab-/shawarmakød med virksomheden før lukketid: Spyddet varmebehandles færdigt, kødet steges færdigt og køles ned til under 10C på maksimalt 3 timer. Genopvarmning: evt. rester fra dagen før opvarmes på stegepande til en temperatur på 75°C inden brug.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret dokumentation af opvarmning,

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kebab Huset**

Adresse Hvidovrevej 89B

Postnr./By 2650 Hvidovre

CVR-nr. 30396413

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

varmholdelse og nedkøling af kebab. For periode 2022. Kontrollerer risikoanalysen herunder patogener og krydskontamination. Kontrolleret skriftlige procedure for opvarmning, varmholdelse, nedkøling og genopvarmning af kebab. Vejledt om overholdelse af egen fastsatte frekvens som er 1 gang om ugen.

Virksomheden har en længere periode kun dokumenteret hver 14. dag.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport. Vejledt om nedtagning af elite klistermærket.

Fødevarestyrelsen

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

18-11-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift