

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kebab Time**

Adresse Taastrup Hovedgade 100

Postnr./By 2630 Taastrup

CVR-nr. 20459735

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	☐ Kontrollkampagne
☒ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

14-02-2023



Tidligere kontrol

Dato 06-10-2022	
Dato 15-09-2022	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 12-05-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Mundtligt gennemgået virksomhedens procedurer for nedkøling af produkter. Virksomhed har ris og suppe til nedkøling under tilsynet. Virksomheden oplyser at den har varme fødevarer stående på køkkenbordet et pr. timer inden det sættes på køl. Det vurderes ud fra virksomhedens beskrivelser at virksomhedens processer ikke er i styring. Temperatur målt i ris og suppe under nedkøling og temperaturen måles til 55°C. Virksomheden hælder de varme fødevarer over i flere mindre bølter og sætter fødevarerne på køl og vil kontrollere at temperaturen kommer ned på 10°C inden for 3 timer. Udleveret fakta ark om nedkøling. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Kontrolleret adskillelse under produktion. Drøftet vigtigheden i at kølekæden ikke brydes. Der måles ved dagens tilsyn en temperatur på mellem 6,8 til 8,5°C i oksefars som er hentet til dagens produktion. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om at kølekæden ikke brydes. Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: rengøring og vedligeholdelse af

Fødevarestyrelsen

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

30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kebab Time**

Adresse Taastrup Hovedgade 100

Postnr./By 2630 Taastrup

CVR-nr. 20459735

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

produktionskøkken med inventar, køleskabe og serveringsområdet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Egenkontrolprogram og dokumentation for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning, varmeholdelse og nedkøling fra sidste tilsyn d.d.

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

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: hakket oksekød hente ved lokal slagter. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

14-02-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk