

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Tem Kebab**

Adresse **Immerkær 27**

Postnr./By **2650 Hvidovre**

CVR-nr. **38666339**

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

27-02-2023



Tidligere kontrol

Dato	27-05-2021	
Dato	10-06-2020	
Dato	29-03-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har mundtligt gennemgået deres procedurer for nedkøling af deres produkter som er primært er kebab. Virksomheden oplyser at den har nedkølede fødevarer og anvender bøtter og poser og sikre stor overflade og tyndt lag fødevarer ved nedkøling. Generelt gennemgået hvordan der nedkøles i virksomheden, hvor meget der nedkøles, hvor tit og i hvilke mængder der nedkøles. Det vurderes ud fra virksomhedens beskrivelser at virksomhedens processer er i styring. Udleveret fakta ark om nedkøling.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for nedkøling. Virksomheden har demonstreret hvorledes overvågningen af egenkontrollen på nedkølingen dokumenteres. Drøftet emneside "Nedkøling" på Fødevarestyrelsens hjemmeside og SITTI (program til blandt andet vurdering og dokumentation af nedkøling). Set egnet måleudstyr til udførsel af temperatur dokumentation.

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

Godkendelser m.v.: Risikoplysninger for fødevareraktiviteter kontrolleret. CVR nr. via kassebon/faktura og virk.dk

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk