

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Öz Konya Kebab**

v/Matin Ghazi Hohamad Saleh

Adresse Frederikssundsvej 14A

Postnr./By 2400 København NV

CVR-nr. 25439341

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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

11-04-2023



Tidligere kontrol

Dato 29-11-2022	
Dato 26-09-2022	
Dato 22-09-2022	
Offentliggørelse af kontrolrapport	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opvarmning og varmholdelse af kebab, Virksomheden steger kebab over hele åbningsperioden. Nedskeer stegt kebab og varmer kebab ved temperaturen over 65°C. ved dages afslutning nedkøler virksomheden overskydende kebab.

Faciliteter til hygiejnisk håndvask herunder, koldt og varmt rindende vand samt sæbe og aftøringspapir i produktionskøkken. Kontrolleret kunde toilet med forrum.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionsområde herunder vægge, gulve og inventar samt kølefaciliteter fremstår rene.

Følgende er konstateret: Dejmaskine fremstår med indtørret dejrester og rivemaskine fremstår med indtørret produkt rester, virksomheden oplyser at, maskiner ikke er anvendt dags dato.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om rengøring af udstyr som kommer direkte i berøring af fødevarer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af kølemøbler herunder

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Öz Konya Kebab**

v/Matin Ghazi Hohamad Saleh

Adresse Frederikssundsvej 14A

Postnr./By 2400 København NV

CVR-nr. 25439341

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

kontrolleret for rust, afskalninger og at gummilister er hele. Virksomheden har mundtligt redegjort for procedure for generel vedligehold af gulv i produktion..

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og skriftlige procedure på opvarmning, varmholdelse og nedkøling. Set stikprøvevis dokumentation for opvarmning, varmholdelse og nedkøling for de sidste 3 måneder. Kontrolleret virksomhedens Indstiks termometer.

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

Godkendelser m.v.: Kontrolleret korrekt cvr- og p- nummer via. <<http://www.cvr.dk>>: Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

11-04-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk