

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Middle East Falafel & Kebab**

Adresse Karen Blixens Boulevard 35

Postnr./By 8220 Brabrand

CVR-nr. 41107375

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	3
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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

19-06-2023



Tidligere kontrol

Dato 31-05-2023

Virksomhedens egenkontrol



Dato

Dato

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Kontrolrapporten ændret den 21-06-2023.

Fødevarerejseholdet har foretaget koordineret kontrol i samarbejde med andre myndigheder.

Udleveret retssikkerhedsblanket og henvist til klagevejledning.

Vejledt om betaling for kontrol.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret:

Varmebehandling af fødevarer.

Det indskræpes, at varmebehandling og genopvarmning af fødevarer skal foretages ved en sådan kombination af tid og temperatur, at fødevarerne er sikre. Virksomheden skal dokumentere, at den anvendte metode til varmebehandling og genopvarmning opfylder dette krav, medmindre fødevaren opvarmes eller genopvarmes til mindst 75 °C i hele fødevaren. Følgende er konstateret: Virksomhedens kebabkegle var slukket under kontrolbesøget, og blev først tændt efter en halv time, da virksomheden blev gjort bekendt med, at den ikke måtte være slukket. Ved en temperaturmåling i kebabkeglen er der målt en temperatur på 33,2 °C. Det er Fødevarestyrelsens vurdering, at virksomheden ikke har kontrol over hverken opvarmning af- eller bibeholdelse af temperaturen på kebabkeglen, da man ikke kan oplyse, hvilke temperaturer kødet skal opvarmes til inden servering samtidig med, at virksomheden ikke af egen fri vilje tændte kebabkeglen, da

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 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 Middle East Falafel & Kebab

Adresse Karen Blixens Boulevard 35

Postnr./By 8220 Brabrand

CVR-nr. 41107375

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

man blev gjort bekendt med, at den var slukket. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Den er slukket, fordi ilden er blæst ud. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden eller på udleverede/fremsendte retsikkerhedsblanket. Vejledt virksomheden om, at den "rigtige" adfærd er, at kebab-/shawarmaspyddet steges i én omgang, og at kødet skæres ned efterhånden, som det bliver stegt. Kødet skal derefter varmholdes eller behørigt nedkøles, og kan så genopvarmes på stegeplade inden salg. Utilstrækkelig varmebehandling kan give risiko for tilstedeværelse af sygdomsfremkaldende bakterier som f.eks. E. coli VTEC.

Påbud om destruktion/bortskaffelse af kebabkegle er fremsendt.

Følgende er konstateret: Se indskærpelse for utilstrækkelig opvarmning af kebabkegle. Virksomheden har destrueret kebabkeglen under kontrolbesøget. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det gør vi nu.

Kontrolleret: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne.

Det indskræpes, at der skal være et tilstrækkeligt antal håndvaske, der er hensigtsmæssigt placeret og specielt beregnet til håndvask. Håndvaskene skal være forsynet med rindende varmt og koldt vand og faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Der skal om nødvendigt være separate faciliteter til vask af fødevarer.

Følgende er konstateret: Virksomhedens håndvaskefaciliteter var under kontrolbesøget ikke tilgængelige, da der var opvask i begge håndvaske. Der var desuden ingen aftørningspapir til hygiejnisk tørring af hænderne efter endt håndvask. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får vi styr på. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har udarbejdet en skriftlig risikoanalyse, som er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer uden anmærkninger: Kebabkegle.

Følgende er konstateret: Af den fremviste sporbarhedsdokumentation fremgår virksomhedens anden virksomhed som modtager på dokumentationen. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Virksomheden er vejledt om, at sporbarheden skal være designet til at følge varens fysiske strøm.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr.

Fødevarestyrelsen

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

19-06-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Middle East Falafel & Kebab**

Adresse Karen Blixens Boulevard 35

Postnr./By 8220 Brabrand

CVR-nr. 41107375

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

Der er taget fotos.

Fødevarestyrelsen

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

19-06-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift