

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Shawafel**

Adresse Islands Brygge 27

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 40607412

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
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

21-06-2023



Tidligere kontrol

Dato 11-10-2022	
Dato 16-09-2022	
Dato 23-06-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en anonym forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask i produktionskøkken. Virksomheden redegjorde mundtligt for procedurer for håndtering af fødevarer, herunder at nogle medarbejdere, kun tager sig af betjening af kunder og andre tager sig af tilvirkning af bestillinger, ok. Vejledt konkret om opmærksomhed på håndvask indimellem skiftende arbejdsopgaver samt på eventuel krydskontaminering.

Virksomheden gennemgik mundtligt procedurer for tidsstyring af fade i koldjomfru efter 3-timers reglen, ok. Dertil redegjorde virksomheden for tilvirkning af kebabspyd, samt håndtering af kyllingekebab, herunder nedskæring og nedkøling af eventuelle rester ved lukketid, ok.

Kontrolleret: Temperatur ved opbevaring.

Det indskærpes, at varmebehandlede, nedkølede og letfordærlige fødevarer skal opbevares ved højst 5 °C.

Følgende er konstateret: i køleskabe under koldjomfru opbevares fade på ca. 25 x 30 cm med færdiglavede salater og hummus. Med lufttermometer måles temperaturen til 16,8 grader C og med indstikstermometer i fad med hummus måles 13,4 grader C. Der foreligger billedokumentation.

Fødevarestyrelsen

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

2 timer 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 **Shawafel**

Adresse Islands Brygge 27

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 40607412

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomheden havde følgende bemærkninger: vi satte den ind i køleskabet i går, og har travlt lige nu. Der må være en fejl på køleskabet.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden. Vejledt generelt omkring korrekt opbevaring af fødevarer, herunder at fødevarerne ikke må belastes under opbevaring, samt at være opmærksom på kølekapacitet særligt i produktionskøkken.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af overflader, herunder gulve, vægge, hylder og borde i produktionskøkken, opvaskeafsnit, pizza- og salgsområde. Yderligere kontrolleret ind- og udvendige flader i opvaskemaskine og køle-/fryseinventar, ingen anmærkninger.

Vejledt konkret om hyppigere rengøringsfrekvens af svært tilgængelige steder, herunder gummilister i køle-fryseskabe.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse.

Det indskræpes, at virksomheden skal udarbejde en skriftlig risikoanalyse, der er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Følgende er konstateret: virksomheden kunne fremvise en risikoanalyse, som er overdraget fra tidligere ejer, som er delvist dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Virksomheden mangler i risikoanalysen at tage stilling til aktivitet for opbevaring af hjemmemarineret råt oksekød. I køleskab i produktionskøkken opbevares store gastrobakker med marineret råt oksekød til kebabspyd. Med lufttermometer måles 14,8 grader C.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: vi får kigget på det.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: fersk flankesteak, lamme nakke filet, rødkål og roccola jf. faktura fra dansk leverandør, samt følgeseddel fra svensk leverandør på pitabrød, ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Virksomheden oplyser, at de køber pitabrød i Sverige, og ellers udelukkende benytter danske leverandører, ok. Dette er opdateret i KOR.

Fødevarestyrelsen

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

21-06-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk