

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Berlin gemüse döner**

Adresse **Frederiksballe 89**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **42327379**

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

13-07-2023



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt bestilt vejledning og forhåndsgodkendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for varemodtagelse herunder temperaturkontrol. Procedurer for opvarmning nedkøling af kylling kebab herunder korrekt brug af termometer. Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Salgs-område, køkken og baglokale. Gulve, vægge, loft, hylde, bordoverflader, friture, stegesektion, emhætte, opvaskemaskine, køle- og fryseenheder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: vedligeholdelse af lokaler. Følgende er konstateret: Over døren ind til gangen mellem salgs-området og køkkenet i baglokalet ses der enkle huller i væg og karm. virksomheden har redegjort for

Fødevarestyrelsen

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

1 time 45 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 **Berlin gemüse döner**

Adresse Frederiksalle 89

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 42327379

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

vedligeholdelsesplan. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse.

Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for 30.07.2023 til dags dato.

Kontrolleret: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan).

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke udarbejdet et skriftligt egenkontrolprogram. virksomheden har mudtligt redegjort for egenkontrolsprocedure.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om egenkontrolprogram. find på

<https://foedevarestyrelsen.dk/Media/638179383719842701/Egenkontrol-eksempel-dansk.pdf>

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Virksomheden er placeret i risikogruppe middel, stikprøvebaseret basiskontrol.

Fødevarestyrelsen

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

13-07-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk