

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kebab House 2**

Adresse **Bredgade 59**

Postnr./By **6830 Nørre Nebel**

CVR-nr. **43989812**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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

24-08-2023



Tidligere kontrol

Dato **12-06-2023**



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret

håndvaskefaciliteter med adgang til koldt og varmt vand, sæbe samt tørring af hænder. Ingen anmærkninger. Virksomheden har redegjort for procedurer for varmebehandling samt demonstreret kontrol med termometer. Ok. Kontrolleret og gennemgået virksomhedens procedurer for styring af holdbarhed samt adskillelse og tildækning. Ok. Gennemgået virksomhedens procedurer for personlig hygiejne, herunder brug af arbejdsbeklædning, forklæde, handsker, sygdomsprotokol og vask af hænder. Ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af følgende lokaler/udstyr: produktionskøkken, køle og frysemøbler, kølerum, lagerområde, røremaskine, dejmaskine og personaletoilet. Ok.

Virksomheden har en skriftlige rengøringsplan som følges. Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for procestrin; varmebehandling samt

Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varmebehandling for perioden 25. maj 2023 frem til dags dato. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens CVR-nr., p-nr. og fødevareaktiviteter.Ok.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 10 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk