

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Brøndby Kebab grill/ Ahmet**

Ferhat Yalin

Adresse **Nygårds Plads 2A**

Postnr./By **2605 Brøndby**

CVR-nr. **43674463**

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

18-09-2023



Tidligere kontrol

Dato 30-05-2023



Dato 08-05-2023

Hygiejne: Håndtering af fødevarer



Dato

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret:

Varmholdelsestemperatur på afskåret kebab.

Det indskræpes, at afskåret kebab varmholdelse ved minimum 65 grader°C. Følgende er konstateret: Der er målt

kernetemperatur på 52 grader i afskåret kebab ca. 3 kg.

Virksomheden havde ingen bemærkninger. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Det indskræpes, at nedkølede rester af hele kebabspyd ikke genanvendes. Følgende er konstateret: Der ligger 3 rester af hele kebabspyd i fryseren. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi plejer ikke at genanvende dem men tager dem med hjem. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: Der enkelte ansamlinger af mindre snavs på kanter til dør.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for rengøring og udformning af inventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler.

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 **Brøndby Kebab grill/ Ahmet**

Ferhat Yalin

Adresse **Nygårds Plads 2A**

Postnr./By **2605 Brøndby**

CVR-nr. **43674463**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand.

Følgende er konstateret: Fødevarelager fremstår med ubehandlet træ og mange ujævne kanter huller og manglende lister. Hermed fremstår lokale ikke rengøringvenligt. Virksomheden havde ingen bemærkninger. Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret tilgængelighed af virksomhedens risikoanalyse.

Det indskræpes, at virksomhedens risikoanalyse til enhver tid skal kunne fremvises på Fødevarestyrelsens anmodning.

Følgende er konstateret: Virksomheden kan ikke fremvise risikoanalyse for håndtering af ferske kyllinger.

Virksomheden oplyser at de har opdateret risikoanalysen men at den pludselig er forsvundet på computeren.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: Der mangler dokumentation for kontrol i september 2023 for kontrol med varemottagelse opbevaringstemperatur opvarmning varmholdelse og nedkøling samt dokumentation for kontrol med varmebehandling af kylling frekvens er ugentlig. Virksomheden havde ingen bemærkninger. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering, vejledt om retsikkerhedsblanket.

Fødevarestyrelsen

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

18-09-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk