

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Max Kebab**

Adresse Hovedgaden 54

Postnr./By 4622 Havdrup

CVR-nr. 41791837

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

04-10-2023



Tidligere kontrol

Dato 08-09-2022	
Dato 02-11-2021	
Dato 09-07-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

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, med mindre fødevarerne opvarmes eller genopvarmes til mindst 75 °C i hele fødevarerne.

Følgende er konstateret: virksomheden tilbereder hele kebab-spyd, af hakket krydret kød. I fryser opbevares et spyd med ca. 2-3 kg. kebab-kød, kødet er ikke færdigt tilberedt. Det er en rest der har været sat til stegning på spyddet og som ved lukketid ikke var blevet stegt færdigt, derfor havde virksomheden taget spyddet fra kebab-steger og lagt resten i fryseren.

Kødet kasseres under kontrolbesøget.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: vi havde ikke tid til at vente på det blev færdigt og så skære det ned. Det plejer vi ikke at gøre.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Vejledt konkret om tilberedning af kebab-spyd, foregår under

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 **Max Kebab**

Adresse Hovedgaden 54

Postnr./By 4622 Havdrup

CVR-nr. 41791837

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

konstant varmepåvirkning og at al kød på spyddet skal være tilberedt, før en evt. nedkøling af påbegyndes.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: køleopbevaring af fødevarer, adskillelse imellem fødevaregrupper og gennemgået procedurer for varmholdelse og nedkøling af nedskåret kebab-kød, samt faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køleskabe, nedskørings-udstyr til kebabkød og overflader generelt.

Vejledt om øget frekvens på kontaktflader, stikkontakter, håndtag m.m.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse for: varemodtagelse, køleopbevaring, opvarmning og nedkøling, fra maj 2023 til dags dato.

Kontrolleret: procedurer for varmbehandling af kebab-kød.

Følgende er konstateret: i virksomhedens egenkontrolprogram side 28, oplyses det at kebab-kød varmbehandles til min. 75 grader, inden salg eller nedkøling. Ved dagens kontrolbesøg opbevares der et kebab-spud med ca. 2-3 kg i fryser, som ikke er stegt færdigt eller nedkølet korrekt.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om at følge egne procedurer i egenkontrollen/risikoanalyse.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport. Udleveret pjece om smileymærke med smileysymbol.

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

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

04-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk