

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Mester Kebab og Pizza**

Adresse **Københavnsvej 28C**

Postnr./By **4000 Roskilde**

CVR-nr. **33444761**

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

07-12-2023



Tidligere kontrol

Dato	29-08-2022	
Dato	20-04-2022	
Dato	02-03-2022	
Mærkning og information		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Temperaturer for kølekrævende

fødevarer, adskillelse og tildækning af fødevarer, samt

faciliteter til hygiejnisk håndvask med sæbe og engangspapir.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Produktionsområde med bordoverflader, køleenheder, friture,

stegeplade og ovne, køkken med røremaskine, samt køle- og

frostrum med hylder og ventilation.

Konkret vejledt om øget rengøringsfrekvens på emhætter i

produktionslokale og liste i frostrumsdør.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Det tager længere tid for vandet i

vandhanen at blive varmt. Virksomheden fortæller at det bliver

lavet snart.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for

varemodtagelse.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens

skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for

varemodtagelse.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens

dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater

for varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning,

Fødevarestyrelsen

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

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 **Mester Kebab og Pizza**

Adresse **Københavnsvej 28C**

Postnr./By **4000 Roskilde**

CVR-nr. **33444761**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

nedkøling og varmholdelse fra januar 2023 til og med d. 12. november 2023.

Kontrolleret: Dokumentation af egenkontrol.

Følgende er konstateret: Virksomheden har sidst dokumenteret varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning, nedkøling og varmholdelse d. 12. november 2023. Virksomheden har dokumenteret fast ugentligt siden januar 2023. Virksomheden fremviser funktionelt indstikstermometer og har mundtligt redegjort for opvarmning, nedkøling og varmholdelse.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om at følge egen fastsatte frekvens for dokumentation.

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. jvf. www.virk.dk og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

07-12-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk