

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Doner King**

Adresse Falkoner Alle 73A

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 44130017

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

23-01-2024



Tidligere kontrol

Dato 06-10-2023



Dato

Dato

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en anonym forbrugerhenvendelse.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået gennemgået retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret virksomhedens køle-opbevaring, hygiejniske adskillelse af fødevarer. Ingen anmærkninger. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask. Yderligere gennemgået procedurer for hygiejnisk håndvask ved brug af handsker under produktion.

Virksomheden opbevarer to kummefrysere i forrum til toilet. Der er vejledt konkret om regler for opbevaring af fødevarer. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Kontrolleret: Varmebehandling/genopvarmning af fødevarer. Det indskærpes, 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: Under tilsynet skar virksomheden kyllingerulle på spyd, ved en målt temperatur med indstiksføler

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 **Doner King**

Adresse Falkoner Alle 73A

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 44130017

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

ca. 0,3 mm inde i rullen på 59,0 grader C. Rullerne kommer på frost og består af fersk ubehandlet kylling

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi skærer kun det yderste lag af, og vi ved godt den skal være på minimum 75 °C. Vi vil være mere opmærksomme på temperaturen fremover.

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

Der er vejledt om regler for sikker opvarmning, herunder gennemgået procedurer for sikker opvarmning ved håndtering af rå kylling og shawarma på ruller.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af lokaler hvor der opbevares og håndteres fødevarer, herunder driftsinventar og overflader.

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 kunne ikke fremvise deres risikoanalyse. Virksomheden foretager varemodtagelse, køleopbevaring, opvarmning, varmholdelse og nedkøling.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Ejer oplyser telefonisk at den ligger på hans pc hjemme.

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

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

Fødevarestyrelsen

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

23-01-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk