

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Shawarma Mesteren**

Adresse **Guldsmedgade 17**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **43619845**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
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.	1
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 indskærper givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

04-03-2024



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter ophængning af smileymærke/visning af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, personlig hygiejne, skadedyrssikring, sporbarhed, samhandel, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt bestilt vejledning og forhåndsgodkendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adgang til håndvask, sæbe og papir. Der er vejledt generelt om håndvaske. Kontrolleret procedurer for opvask af bakker og produktionsudstyr, der hældes kogende vand over endt opvask, ok. Kontrolleret procedurer for produktion af falafler, der er vejledt generelt om produktionsudstyr opbevares i virksomhedens lokaler. Kontrolleret procedurer for opbevaring og adskillelse af fødevarer, herunder fødevarer på køl, temperaturer ok. Der er vejledt generelt om brug af handsker, opbevaring af øser/litermål placeret i store kasser.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Bordflader, friturekar, koldjomfru, kølerrum og kølebord samt gulve.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 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 **Shawarma Mesteren**

Adresse Guldsmegade 17

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 43619845

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden oplyser at ejer af bygningen vil renovere baglokale der ikke er skadedyrssikret indenfor 3-6 måneder.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse.

Det indskræpes, at virksomheden skal udarbejde en skriftlig risikoanalyse, der er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke udarbejdet en risikoanalyse for virksomhedens kritiske kontrolpunkter. Virksomheden har varemottagelse, opbevaring af fødevarer, opvarmning af fødevarer. Alle aktiviteterne er i gang under kontrollen.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi vidste ikke at vi selv skulle hente papirerne og udfylde dem fra Fødevarestyrelsens hjemmeside. Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Flaske vand 0,5 L. Set faktura. Ingen anmærkning.

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

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten. Kontrolleret egenhed af handsker. Kontrolleret egenhed af plastiskasser, hvori der opbevares dressinger og grønsager på køl, ok. Virksomheden forsøgte at kontakte leverandør for at få datablade. Der var telefonkø. Fødevarestyrelsen ventede 10 minutter efter endt kontrol. Der er vejdet om at datablade på fødevarekontaktmaterialer skal forefindes i virksomheden.

Virksomheden er indplaceret i risikogruppe middel og er omfattet af stikprøvebaseret basiskontrol på baggrund af de aktiviteter virksomheden har oplyst, med de justeringer der blev konstateret ved kontrolbesøget dags dato. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Fødevarestyrelsen

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

04-03-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk