

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Sultan**

Adresse Hovedvejen 140

Postnr./By 2600 Glostrup

CVR-nr. 31496810

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.	
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

19-04-2024



Tidligere kontrol

Dato 04-03-2024	
Dato 12-02-2024	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 23-08-2023	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Det indskræpes at fødevarer skal optøs på en sådan måde, at der er mindst muligt risiko for vækst af patogene mikroorganismer eller dannelse af toksiner i fødevarerne. Under optøning skal fødevarerne opbevares ved en temperatur der ikke medfører sundhedsfare.

Følgende er konstateret: Virksomheden opbevarer omkring 40 poser kyllinge filleter i kølerum i kælderen. Der blev målt temperaurer i forskellige poser mellem 16,4 grader C og 14,5 grader C. De omtalte kyllinge filleter har stået til optøning i sturtemperaturer i et par timer, oplyser ansvarlig.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Ansvarlig oplyses at det omtalte kyllingekød bliver kasseret og procedurer vil blive ændret, så optøning vil foregå på køl fremover.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning. Konkret vejledt omkring procedure for udskiftning og opfyldning af bufeten.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af: Produktionsområder, køleanordninger, lager, inventarer. Ingen anmærkninger.

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 **Restaurant Sultan**

Adresse Hovedvejen 140

Postnr./By 2600 Glostrup

CVR-nr. 31496810

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis set dokumentationen af egenkontrollen: Opbevaringstemperaturer, opvarmning, nedkøling, varemodtagelse for perioden fra forrige kontrolbesøg til d.d. Ingen anmærkninger. Set virksomhedens risikoanalyse og egenkontrolprogram. Ok.

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

Fødevarestyrelsen

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

19-04-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk