

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kebab House Slagelse ApS**

Adresse Schweizerpladsen 4

Postnr./By 4200 Slagelse

CVR-nr. 39290898

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

06-05-2024



Tidligere kontrol

Dato 15-02-2023



Dato

Dato

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køl/frostenheder, adskillelse og opbevaring af fødevare samt håndvaskeforhold.

Kontrolleret: Varmholdelse af fødevarer. Der varmes ved temperaturer.

Det indskræpes, at varmholdelse foretages på en måde, som ikke bringer fødevarerens sikkerhed i fare. Virksomheden skal dokumentere, at metoden, der anvendes til varmholdelse, opfylder dette krav, med mindre temperaturen over alt i fødevaren er mindst 65 °C.

Følgende er konstateret: Virksomheden nedskærer kebab fra spyd og varmer efterfølgende. Varmeholdt kebab blev umiddelbart efter nedskæring målt til 60 °C. Det er Fødevarerstyrelsens vurdering af fødevaren ikke har været opvarmet til 75°C. Der blev fremviset et overfladetermometer og et indstikstermometer der begge manglede batterier.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får vi bragt i orden. Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning. Vejledt om regler for opvarmning og

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kebab House Slagelse ApS**

Adresse Schweizerpladsen 4

Postnr./By 4200 Slagelse

CVR-nr. 39290898

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

varmeholdelse.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler. Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene. Følgende er konstateret: Undersider af hylder i kølerum fremstår med skimmellignende vækst.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi gør rent i dag. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Øvrig rengøring af produktionsområde med udstyr og inventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af overflader i produktionsområder med udstyr og inventar. Følgende er konstateret: Fuge ved vask og opvaskemaskine fremstår ødelagt og er ikke rengøringsvenlig. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for vedligeholdelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation af opbevaringstemperatur, varemottagelse, opvarmning, varmeholdelse og nedkøling for 2024. Stikprøvevis kontrolleret egenkontrolprogram og risikoanalyse uden anmærkninger. Opbevaringstemperatur, varemottagelse, nedkøling, varmeholdelse og opvarmning er udpeget som ccp.

Kontrolleret virksomhedens egenkontrolprocedurer. Det indskræpes, at virksomheden skal indføre, iværksætte og følge faste procedurer, som er baseret på HACCP-principperne.

Følgende er konstateret: Jf. skriftlige egenkontrolprocedurer skal varmeholdte fødevarer opbevares ved mindst 65°C. Varmeholdt kebab blev umiddelbart efter nedskæring fra spyd målt til 60°C. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi får styr på vores termometer og måler fremadrettet. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

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

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

06-05-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk