

Kontrolrapport

Virksomhed **Istanbul Barbeque**

Adresse Vestergade 77

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 36627425

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 2 |
| Rengøring | 4 |
| 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 eller forbud |
| 4 | Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget |

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

Elite Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

| Kontroltype og -aktivitet | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

| | |
|--------------------------|--|
| Denne kontrol, dato | |
| 06-09-2018 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 05-02-2018 | |
| Dato 23-02-2017 | |
| Dato 26-10-2016 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i pizza/kebab området samt stikprøvevis opbevaringstemperaturer i køle- og fryseenheder.

Det indskræpes, at der skal være tilstrækkelig vaske faciliteter herunder separat håndvask i umildbar nærhed af produktionsområde. Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke opsat en separat håndvask i det bagerste produktionslokale. Virksomheden har en dobbelt vask med et amatur i lokalet, ved tilsynet start er den ene side af dobbeltvask spærret af snittet salat i en spand og den anden side er spærret af opvask. Virksomheden er d. 5. februar 2018 blevet vejledt om reglerne for tilstrækkelige vaske faciliteter. Virksomheden havde følgende bemærkninger: VVSeren har ikke haft tid til at sætte den op. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Det indskræpes, at der ikke må være direkte adgang fra toiletterne til lokale, hvor der håndteres fødevarer. Følgende er konstateret: Der er forrum til personalettoiletet i ved det bagerste produktionslokalet, døren fra forrummet til produktionslokalet står åbent under tilsynet. Virksomheden er blevet vejledt om reglerne for forrum herunder at begge døre

