

Kontrolrapport

Virksomhed **Herlev Kebab & Pizza**

Adresse Herlev Hovedgade 113

Postnr./By 2730 Herlev

CVR-nr. 38497669

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	2
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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

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"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
07-03-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	29-05-2018	
Dato	30-04-2018	
Virksomhedens egenkontrol		
Dato	10-04-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer, herunder

opbevaring af fødevarer der skal opbevares ved henholdsvis

maksimum 5 grader og ved maksimum-18 grader, og der er

kontrolleret for adskillelse og emballering af de fødevarer der

opbevares i virksomheden, på lager, i køleskabe, og i fryser.

Endvidere er der kontrolleret for tilstrækkeligt med faciliteter, til opretholdelse af en god håndhygiejnisk praksis.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Rengøring af køkken, herunder ovn, komfur,

udsugningsanlæg, skuffer og skabe, opvaske maskine, samt

øvrige maskiner og redskaber. Endvidere er der kontrolleret for

tilstedeværelsen af godkendte rengørings og

desinfektionsmidler. Samt opvaskemaskine med

skyllevandstemperatur på over 80 grader.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vedligeholdelse af

kondensator i kølerum.

Følgende er konstateret: Der drypper vand ud af

kondensatoren, dette vand opsamles i spande, efter et faldt på

ca 2 m, fra kondensator og ned på gulvet og løber ud på hylder

i kølerum

Det indskærpes at virksomheden skal være vel vedligeholdt.

Virksomheden havde ingen bemærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Kontrolrapport

Virksomhed **Herlev Kebab & Pizza**

Adresse Herlev Hovedgade 113

Postnr./By 2730 Herlev

CVR-nr. 38497669

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Kontrolleret: vedligeholdelse af lokaler.

Følgende er konstateret: loftet i produktions/ udsalgs området er ikke intakt og der hænger løse malingskaller over køkkenet, endvidere mangler der en loftsplade over pizza ovnen, og der er flere steder i køkkenet hvor fugemassen mellem fliserne er faldet ud.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om krav til vedligeholdelse af køkken og lager.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret tilgængelighed af dokumentation for egenkontrol.

Det indskræpes, at dokumentation for egenkontrollens gennemførelse og resultater til enhver tid skal være tilgængelig for Fødevarestyrelsen.

Følgende er konstateret: Virksomheden har i sin egenkontrol beskrevet at kontrol af temperaturer i køleskabe skal dokumenteres en gang om ugen, ved tilsynet blev det konstateret at det ikke var dokumenteret siden 14 -01 -2019.

Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Følgende er konstateret: Virksomheden anpriser med at de bruger skinke, men kan ikke dokumentere det er skinke, i virksomheden findes kun kalkun.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om krav til korrekt anprisning af de udbudte fødevarer.
