

Kontrolrapport

Virksomhed **Kebab hjørnet**

Adresse Vigerslevvej 150, st

Postnr./By 2500 Valby

CVR-nr. 29491194

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

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

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

Denne kontrol, dato	
07-10-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 07-06-2019	
Dato 07-01-2019	
Dato 07-11-2018	
Virksomhedens egenkontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur, tildækning og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske samt forrum til toilet. Ingen anmærkninger.

Temperaturen blev i kølemontren med snittet salat og dressing målt til varierende temperatur på mellem 4,8 og 7,1°C. Vejledt om at snittet grønt er en 3 timers fødevarer, hvis en temperatur på max 5°C ikke kan overholdes. Temperatur målt i varmekøbt kebab. Temperaturen måles til 55- 63°C. Konkret vejledt om at temperaturen i varmekøbt kebab minimum skal være 65°C.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om at måle temperatur jævnligt i varmekøbt kebab og dokumentere at temperaturen minimum er 65°C.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: rengøring af produktionskøkken med inventar, køleskabe og serveringsområdet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler med udstyr og inventar, herunder: Produktionsområder, ok. Mundtligt gennemgået vedligeholdelsesplan for virksomheden.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 10 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

