

# Kontrolrapport



Virksomhed **Uludag Kebab**

Adresse **Viktoriagade 2**

Postnr./By **1655 København V**

CVR-nr. **35524282**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            |          |
| Godkendelser m.v.                  | 1        |
| Særlige mærkningsordninger         |          |
| Varestandarder                     |          |
| Tilsætningsstoffer m.v.            |          |
| Kemiske forureninger               | 1        |
| 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      |  |
| <b>24-09-2019</b>        |  |
| <b>Tidligere kontrol</b> |  |
| Dato 31-08-2018          |  |
| Dato 01-08-2017          |  |
| Dato 04-08-2016          |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Forrum til personale toilet samt faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Følgende er konstateret: Virksomheden opbevarer arbejdstøj i forrum til toilet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for forrum til toilet. Gennemgået virksomhedens gode arbejdsgange for begrænsning af procesforureningen: Virksomheden tilbereder pommefrites i friture, har grundlæggende kendskab til akrylamid og betydning af temperatur tid og farve.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af: Salgs område, køkken herunder inventar og udstyr. Følgende er konstateret: Gummifuge omkring opvaske vask fremstår med sorte belægninger af formodet skimmel. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for rengøring.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Lokaler herunder gulv og vægge i salgsområdet. Udstyr herunder skærebretter. Inventar herunder hylder på lager og gummilister i køleenheder. Vejledt om at der kan opstå fødevarerikkerhedsmæssige problemer



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 15 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport

Virksomhed **Uludag Kebab**

Adresse Viktoriagade 2

Postnr./By 1655 København V

CVR-nr. 35524282

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

ved manglende vedligeholdelse ved udstyr, lokaler og inventar. Følgende er konstateret: Gulv i baglokale fremstår med afskalninger, 3 gummilister i køleinventar i diskområde fremstår i stykker. Virksomheden oplyser der er bestilt. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for vedligeholdelse.

Virksomhedens egenkontrol: Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Egenkontrolprogram herunder skriftlige procedure om vedligeholdelse. Set vedligeholdelsesplan samt mundtligt redegjort for procedure for vedligeholdelse i virksomheden. Følgende er konstateret: Der er ikke udpeget CCP (kritisk kontrolpunkter) eller GAG (gode arbejdsgange) i risikoanalysen omkring vedligeholdelse herunder lokaler, udstyr og inventar. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om udarbejdelse af dette.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomhedens risikoanalyse for dannelse af procesforureningen: Virksomheden har gode arbejdsgange for akrylamid.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR.

Kemiske forureninger: Kemiske forureninger: Kontrolleret uden anmærkninger. Virksomheden opbevarer og tilbereder pommes frites efter anvisninger.



Miljø- og Fødevarerministeriet  
Fødevarerstyrelsen

24-09-2019

Dato