

Kontrolrapport



Virksomhed **Kebab house Nibe**

Adresse Skomagertorvet 6

Postnr./By 9240 Nibe

CVR-nr. 40993215

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

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	
28-01-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 14-11-2019	
Dato 27-06-2019	
Dato 12-11-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden er som led i starthjælp blevet vejledt generelt om fødevarekontrol, egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, ved import og samhandel, eksport økologi, væsentligt ændrede aktiviteter samt rekvireret vejledning og forhåndsgodkendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaringstemperatur i køleskabe. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret at der er mulighed for hygiejnisk håndvask i køkkenet og på personalettoilet. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret at virksomheden kan desinficere service og redskaber i opvaskemaskiner som skyller med min- 80 grader C.

Ingen anmærkninger

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af køleskabe.

Følgende er konstateret: I kølebord med skuffer er der manglende renholdelse bag ved skufferne ellers er renholdelsen fundet ok. Virksomheden gjorde området rent

under tilsynet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af arbejdsbord i køkkenet. Virksomheden har fået en ny bordplade.

Ingen anmærkninger. Vejledt om vedligeholdelse af liste/fuge



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

