

# Kontrolrapport

Virksomhed **Mina Istanbul Kebab Produktion**

**ApS**

Adresse Smedeland 36

Postnr./By 2600 Glostrup

CVR-nr. 30175085 Aut.nr. 4837

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	2
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	1
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
	Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr. Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se <a href="http://www.findsmiley.dk">www.findsmiley.dk</a>

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	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Kontrolrapport tekst er ændret d. 19. august 2020.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Forurening af fersk kød.

Gennemgang i produktionslokaler under produktion. Følgende er konstateret: Der ses begyndende kondensdråber på køleagregatet i loftet over gangareal i kebabproduktionslokale under produktion. Forholdet er under de foreliggende omstændigheder vurderet som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomheden blev vejledt om dette og sørgede straks for aftørring uden afrykning.

Temperatur, produkter. Stikprøvekontrolleret opbevaringstemperaturer i kølerum med tilberedt kød. Ingen anmærkninger.

Tilbageføringskontrol. Virksomheden igangsatte tilbageføringskontrol under kontrolbesøget, og oplyste hvordan sagen ville blive håndteret, herunder at de kunder der måtte have produkterne på lager, ville få besøg af virksomhedens personale, som personligt ville sørge for påsætning af label med teksten "indeholder SOJA", hvorefter produktet igen må benyttes. Vejledt om at sikre påsætning, og ikke blot aflevering, af label, samt at den skal sidde i samme synsfelt som resten af ingredienslisten. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring af lokaler, udstyr m.v. som ikke kommer i kontakt med fødevarer. Stikprøvekontrolleret rengøringsstandard af ikke produktbærende overflader i produktionslokaler under produktion samt i kølerum til ophængt kød. Drøftet virksomhedens rengøringsfrekvens af væg og loft i kølerum. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Risikoanalyse. Set virksomhedens risikoanalyse og at der indgår risiko vedrørende allergener.

Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Allergenmærkning.

Virksomheden har præsenteret datablade for alle deres kebabspysprodukter og oplyst hvilke der var de mest solgte. Disse to produkter udvalgt til nærmere kontrol: 100% hakket kød, 50/50 kebab (halvt hakket kød og halvt blakkød).



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

18-08-2020

Dato

4 timer 30 min.

Kontrollens varighed

# Kontrolrapport

Virksomhed **Mina Istanbul Kebab Produktion**

ApS

Adresse Smedeland 36

Postnr./By 2600 Glostrup

CVR-nr. 30175085

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

Krydskontrol med recepter, datablade på indgående sammensatte produkter, samt virksomhedens etiketter for de to kebabprodukter. Kontrolleret om alle allergener, som indgår i produktet, fremgår af ingredienslisten.

Det indskræpes, at der for fødevarer, der indeholder allergene ingredienser, skal allergene ingredienser fremhæves visuelt i ingredienslisten. Følgende er konstateret: I recept for hakket køds kebab fremgår det at der indgår bindemiddel. Af datablad på bindemiddel fremgår at det indeholder soya. På etiket for 100% hakketkøds kebab står der soya, fremhævet, i ingredienslisten. På etiket for 50/50 fremgår soya ikke af ingredienslisten. Virksomheden er derfor bedt om at redegøre for alle produkter der indeholder hakket kødskebab. Der er to produkter mere med dette: 80/20 kebab og 75/25 kebab. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det er vores konsulentfirma der har glemt at tilføje soya, vi retter det med det samme etiketterne på varer under produktion og på lager og påbegynder tilbagetrækning. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden eller på udleverede/fremsendte retssikkerhedsblanket.

Anprisninger. Stikprøvekontrolleret etiketter for kebab 50/50 og oksemørbrad. På oksemørbrad fremgår anprisning med halal. Virksomheden har redegjort mundtligt for aftalen og kendskabet til slagteriet og den halalslagtning som foretages, herunder at de selv har foretaget besøg og kontrol med slagteriet, og der sendes kød direkte fra slagteriet til virksomheden. Virksomheden er vejledt om at have skriftlig dokumentation for anprisningen. Ingen anmærkninger.

Mærkning. Stikprøvekontrolleret etiketter for oksemørbrad og kebab 75/25 for producentoplysninger, oplysninger om indfrysning, holdbarhed, opbevarings- og anvendelsesforskrifter, QUID mærkning, tilsætningsstoffer. Vejledt om læsbarhed. Vejledt om at alle tilsætningsstoffer fra ingredienser, skal deklareres hvis de har en funktion i fødevarer, tilsigtet eller ej. I hakket kødskebab indgår ingredienser med indhold af konserveringsmiddel og farvestof, hvilket ikke fremgår af mærkningen, det er dog videreført på mærkningen hvad angår bladkødskebab. Ingen anmærkninger.

Sporbarhed. På kontrolbesøget igangsatte virksomheden en tilbagetrækning, og redegjorde for hvilke størrelsesvariationer de tre kebabtyper findes i, og hvilke varenumre tilbagetrækningen omfatter, og fremviste søgning af varenummer i bestemt periode, og deraf fremkommen liste over aftagere til produktet i perioden. Ingen anmærkninger.



**Miljø- og Fødevarerministeriet**  
Fødevarestyrelsen

18-08-2020

Dato

# Kontrolrapport

Virksomhed **Mina Istanbul Kebab Produktion**

**ApS**

Adresse Smedeland 36

Postnr./By 2600 Glostrup

CVR-nr. 30175085

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

Godkendelser m.v.: Gennemgået og opdateret virksomhedens risikokarakterisering. OK.

Særlige mærkningsordninger: Sporbarheds- og oprindelsesmærkning af oksekød. Stikprøvekontrolleret etiket for oksemørbrad, samt fået fremvist sporbarhed via dagsproduktion registreringer. Ingen anmærkninger.