

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	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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
	Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr. Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se www.findsmiley.dk

Kontroltype og -aktivitet

- | | |
|----------------------------------------------------|------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Animalske biprodukter. Set at kødaffald som produceres løbende under opskæring, kommer i beholdere som er synligt anderledes i form og farve end beholdere der bruges til fødevarer, der står en af disse beholdere ved hvert opskæringsbord. Ingen anmærkninger. Personlig hygiejne og helbred samt "husorden". Inspektion af om medarbejdere i produktion (opskæring) bruger ren og egnet arbejdsbeklædning. En medarbejders sko var med mærkebelægninger på overfladen, de andre medarbejdere bar samme type sko, dog uden belægninger. Virksomheden oplyser at der vil instrueres i vigtigheden af vaske sko, samt indkøbes nye sko til vedkommende. Arbejdsbeklædning sendes til eksternt vaskeri. Kontrolleret at der er faciliteter til hygiejnisk håndvask, samt gennemgået virksomhedens gode arbejdsgange for håndvask, samt ved sygdom som kan være fødevarebåren. Ingen anmærkninger.

Fremmedlegemer. Gennemgået risiko for forurening med fremmedlegemer under produktion i produktionslokaler, herunder med fokus på hele og vedligeholdte kasser, samt vedligeholdelse af lokaler. Ingen anmærkninger.

Rengørings- og desinfektionsmidler. Gennemgået hvilke rengørings- og desinfektionsmidler der bruges i virksomheden, herunder at der benyttes alkalisk rengøringsmiddel hver eneste dag, også de dage hvor der afkalkes, samt at det benyttede desinfektionsmiddel er godkendt. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Lokaler og udstyr, vedligeholdelse. Stikprøvekontrolleret den vedligholdelsesmæssige standard i produktionslokaler for opskæring og for kebabproduktion og sammenholdt med virksomhedens vedligeholdelsesplan. Der blev fundet nogle vedligeholdelsesmæssige mangler derudover: løsnede fuger mellem gulv og væg i gangareal ved indgang til kebabproduktion og afløbsrør der løber til afløb under håndvask i kebabproduktion er to steder, hvor der har været tilkoblet noget udstyr, er ikke proppede. Virksomhedern er vejledt om disse fund. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

26-10-2020

Dato

2 timer 45 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

Indretning (struktur og udstyr), herunder lys. Kontrolleret at der er tilstrækkelige lysforhold i produktionslokaler, indfryser, lagerfryser, råvarekølerum samt krydderirum. I sidstnævnte er der blåligt lys som ikke er optimalt og gør det svært at se om fx rengøringsniveau er tilstrækkeligt, virksomheden er vejledt om dette. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Dokumentation for risikoanalyse og HACCP-plan. Set virksomhedens risikoanalyse for indkøb af råvarer, særligt indkøb af fersk oksekød i andet EU land, som bruges til virksomhedens salg af opskåret kød samt produktion af kebabspyd. Det fremgår af risikovurderingen, at der er kemiske risici som styres af / hos producenten, samt at der ikke er en grænseværdi. Følgende stoffer som gælder for kvæg og omhandlet i forureningsforordningen 1881/2006 fremgår af risikoanalysen: dioxin, PCP. Virksomheden er vejledt om at der er grænseværdier for disse stoffer, og at følgende stoffer også er relevante: Bly og cadmium. Desuden er virksomheden vejledt om, at grænseværdierne gælder i alle led, dvs. at virksomheden også selv har et ansvar for at sikre at disse er overholdt, og at der derfor bør være noget yderligere i risikoanalysen, fx hvorledes producent oplyser at sikre overholdelse, eller litteraturundersøgelse af hvad forekomsten og risikoen for miljøforurening med disse stoffer i pågældende land er. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Sporbarhed. I optøningsrum ved opskæringen findes adskillige vemag vogne med uindpakket frossen kød, noget af det hakket, til optøning uden nogen mærkning eller skiltning. Gennemgået virksomhedens procedurer for at sikre sporbarheden af dette kød som er fra egen opskæring og hakning og som skal indgå i kebabproduktionen i morgen. Virksomheden har redegjort for indgående kendskab til produktionsdage af den som har ansvaret for at tilrettelægge og planlægge produktionen, og oplyser at det ikke står i fryser mere end få dage, men at det dog også er normal procedure, at printe etiket og sætte ved når det opskårede kød sættes til indfrysning. Derudover føres produktionsfortegnelser på daglig basis af det producerede kebabkød. Virksomheden er vejledt om at sikre at der ikke kan ske misforståelser ved overgang fra det sidste i sidste levering og det første af en ny levering, således at etiketter sikres sat på hver gang der sættes i indfryser samt noterer hvilken råvareleverance det er skåret af, fordi der på produktionsedler for kebab skrives hvilken råvarelevering der optøede kød er fra. Derudover er vejledt om mulighed for at notere egen opskæringsdato på produktionssedler, således at man ved produktion af kebab kan finde hvilken råvare der var benyttet, samt hvilken dato det var produceret i egen opskæring, dette kun for at indsnævre en evt



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

26-10-2020

Dato

Kontrolrapport

Virksomhed **Mina Istanbul Kebab Produktion**

ApS

Adresse Smedeland 36

Postnr./By 2600 Glostrup

CVR-nr. 30175085

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

tilbagetrækning, og er ikke et krav. Set faktura på indgående råvare af oksekød samt kalkun, som stemmer med de sporbarhedsreferencer som fremgår af produktionsseddel af 100% hakket køds kebab af dags dato. Ingen anmærkninger.

Mærkning. Gennemgået 2 produkter som virksomheden indfører fra andet EU land, hvor deres navn fremgår på mærkningen, og hvor de har oplyst producenten om den danske oversættelse. Set produktspecifikation og sammenholdt med den danske mærkning på varerne: forstegt kebab og kylling kebab. På forstegt kebab fremgår ordet "Mina" og den polske virksomheds id nummer, samt der står et forkert E nummer i ingredienslisten under smagsfortærker (460 istedet for 621). På kylling kebab står ingen oplysning om at varen skal varmebehandles inden konsum (eller lignende tekst), og meget af mærkningen er ulæselig grundet utydelig skrift (særligt højre side af ingrediensliste og næringsdeklarationen). Virksomheden er vejledt om krav til at den ansvarlige virksomheds navn og kontaktoplysninger fremgår, samt om de øvrige konstaterede fejl. Virksomheden oplyser, at etiketter vil blive rettet. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Risikooplysninger. Gennemgået virksomhedens aktiviteter og krydskontrolleret med de registrerede risikooplysninger. Ingen anmærkninger.