

# 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	1
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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
	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 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden følger brugsanvisningen og skyller af efter endt desinfektion.

Kontrolleret virksomhedens procedurer for svabring ved eventuel tilstedeværelse af kondens på overliggende konstruktioner i skærestuen. Ingen anmærkninger

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for anvendelse af desinfektionsmidlet, herunder koncentration, virketid og udfører rengøring og desinfektion i to adskilte arbejdsgange.

Kontrolleret arbejdsgange ved ekstrarengøring om morgenen, virksomheden oplyser, at der vaskes og desinficeres i to arbejdsgange.

Rengøring af udstyr mv., som kommer i kontakt med fødevarer, herunder genbrugsemballage.

Kontrolleret rengøring af plastkasser og vemagvogne i opvasken. I skærestuen kontrolleret rengøring af brynjeforklæder og brynjehandsker, knive. Kontrolleret rengøring af alle skæreplanker, kontrolleret de to store hakkemaskiner, herunder snegle og skæredede. Ingen anmærkninger

Rengøring af lokaler, udstyr m.v. som ikke kommer i kontakt med fødevarer. I skærestuen kontrolleret rengøring af pakkemaskine, udvendige flader af hakkemaskinerne, ben og undersiden af skærebord, vindueskarme, gulve, vægge op til 2 m og afløb i gulv. Ingen anmærkninger

Vejledt konkret om hyppigere vask af beskyttelseshætte af plast.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler og inventaret i disse: I skærestuen kontrolleret skæreplanker, brynjehandsker, brynjeforklæder, knive, indvendige del af begge hakkemaskiner. Ingen anmærkninger. I opvasken kontrolleret vemagvogne og gule plastkasser. Ingen anmærkninger