

# 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	2
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	2
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 type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Hygiejne under produktion eller oplagring.

Kontrolleret hygiejne under produktion af frosne burgere af tilberedt kød, kontrolleret proceduren for indfrysning, herunder formning af bøffer, sættes på plader og indfrysning i stikvogn ved -30C. Ingen anmærkninger

Vejldt konkret om sikring af et kontinuerligt flow, således at der ikke opbevares færdigfremstillet opskåret kød i skærestuen under pausen.

Hygiejne under produktion eller oplagring.

Kontrolleret råvaren anvendt til fremstilling af tilberedt kød - hakket kød med kartoffel. Ingen anmærkninger

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for overholdelse af følgende mikrobiologiske kriterier, kontrolleret dokumentation for udtagne analyser i februar og marts, der udtages analyser to gange månedligt af tilberedt kød. Alle analyseresultater er tilfredsstillende. Ingen anmærkninger

Vejledt konkret om at mikrobiologiforordningen er møntet på producenten af tilberedt kød og ikke på importøren af Sam handlede animalske produkter.

Temperatur, produkter.

Kontrolleret temperatur af tilberedt kød, færdighedskølet og færdigpakket og klar til transport ud af huset.

Det indskærpes, at tilberedt kød straks efter fremstilling skal indpakkes og nedkøles til en indre temperatur på 4 C og denne temperatur skal holdes ved opbevaring og transport.

Følgende er konstateret: Med indstikstermometer målt kernetemperaturen på to forskellige poser færdigpakket tilberedt kød (hakket kød med kartofler) i kølebil, klar til udkørsel. Temperaturne blev målt til henholdsvis 7,1 og 7,2 C

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi vil tage nye nedkølingsprocedurer i brug, så vi får temperaturen ned på 4C. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden eller



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevestyrelsen

31-03-2021

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 2

på udleverede/fremsendte retssikkerhedsblanket.

Vejledt om at brynjeforklæder ikke skal opbevares på skæreplanken under pausen og håndvasken i skærestuen skal være tilgængelig.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse : fremstilling af tilberedt kød. Vejledt konkret om risikovurdering på procestrinet nedkøling af tilberedt kød.

CCP.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for kølerumstemperaturer for samtlige kølerum og skyllevandstemperaturen i opvasken.

Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for februar og marts 2021.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: færdigpakkeede fødevarer er mærket med følgende obligatoriske oplysninger og er læsbare: producentoplysning, varebetegnelse, ingrediensliste efter faldende vægt, mængdeangivelse, nettovægt, holdbarhedsangivelse, særlige opbevarings - og anvendelsesforskrifter samt næringsdeklaration.

Særlige mærkningsordninger: Sporbarheds- og oprindelsesmærkning af oksekød.

Kontrolleret obligatorisk mærkning af okse-/kalvekød.

Det indskræpes at oksekød herunder kalvekød skal være opmærket i henholdt til reglerne for obligatorisk oksekødsmærkning i alle led af produktion og markedsføring.

Følgende er konstateret: et mindre parti opskåret oksetykkam, færdigpakket og klar i kølebil til afgang havde ikke nogen form for oksekødsmærkning på etiketten

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Der er taget en forkert etiket til dette parti, de forkerte etiketter vil blive slettet.

Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages, Se klagevejledning på bagsiden eller på udleverede/fremsendte retssikkerhedsblanket.

---

---

---

---

---