

Kontrolrapport



Virksomhed **Tåstrup Grill Kebab**

Adresse **Parkvej 6**

Postnr./By **2630 Taastrup**

CVR-nr. **19452301**

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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

10-09-2021



Tidligere kontrol

Dato	03-12-2020	
Dato	05-05-2020	
Dato	19-02-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperaturer for kølekrævende fødevarer, adskillelse og tildækning af fødevarer, samt faciliteter til hygiejnisk håndvask med sæbe og engangspapir i produktionsområde.

Følgende er konstateret: Virksomheden har kun koldt vand i håndvask i opvaskeområde. I opvaskeområdet er der derudover to vaske med både varmt og koldt vand og en opvaskemaskine, således at virksomheden kan benytte den ene vask til håndvask, indtil der igen er varmt vand i håndvasken.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om at der skal være varmt og koldt rindende vand i vaske.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionsområde med køleenheder, bordoverflader, friture, ovne og kebabgrill, opvaskeområde med æltekar og bordoverflader, lager med hylder, samt køle- og frostrum med hylder.

Generelt vejledt om rengøring af overflader.

Konkret vejledt om øget rengøringsfrekvens af ventilationsrist i kølerum, samt ventilation i produktionsområde.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

40 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Tåstrup Grill Kebab**

Adresse **Parkvej 6**

Postnr./By **2630 Taastrup**

CVR-nr. **19452301**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køleenheder i produktionsområde.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr., p-nummer og fødevareaktiviteter.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

10-09-2021

Dato