

Kontrolrapport

Virksomhed **Syriens køkken**

Adresse **Nørregade 44**

Postnr./By **5000 Odense C**

CVR-nr. **39175371**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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

28-10-2021



Tidligere kontrol

Dato	31-08-2020	
Dato		
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i det åbne køkken, opbevaring adskillelse og overdækning af fødevarer i baglokale, køkkenet samt det åbne køkken herunder også stikprøvevis temperaturkontrol, virksomheden har mundtlig redegjort for varemodtagelse, tilberedning af kyllingespyd og kalvespyd, lammehjerner og hele fisk.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: køkken, det åbne køkken samt kundebetjeningsområde herunder køleskabe indvendigt, bordoverflader, opvaskeområde og kølemontre.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varemodtagelse af fødevarer med og uden kølekrav, opbevaring, tilberedning med og uden varme samt varmholdelse. Konkret vejledt om, at Fødevarestyrelsens eksempel på risikoanalyse nu er anderledes sat op, så mangler virksomheden øvrige blanketter, ved evt. ændring af aktiviteter, og ønsker de stadig at benytte sig af Fødevarestyrelsens eksempel, vil de skulle udfærdige en ny risikoanalyse.

Stikprøvevis kontrolleret virksomhedens dokumentation af



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Syriens køkken**

Adresse **Nørregade 44**

Postnr./By **5000 Odense C**

CVR-nr. **39175371**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og varmholdelse siden sidste kontrol og til dags dato, virksomheden dokumenterer en gang om ugen, de benytter også "varemodtagelseskemaet", til at dokumentere opvarmning. Ingen anmærkninger.

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

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



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

28-10-2021

Dato