

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **King of kebab**

Adresse Gåsestræde 2

Postnr./By 5700 Svendborg

CVR-nr. 38640666

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærper givet før 2022

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	

Denne kontrol, dato	
<b>08-09-2022</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 11-05-2021	
Dato 23-03-2021	
Dato 16-07-2020	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret uden anmærkninger: Mundtlige procedurer for opvarmning af kebabspyd, herunder at virksomheden opvarmer kebabspyddet til 75 grader, virksomheden oplyser at kebabspyddet nedskæres løbende og at nedskåret kød varmeholdes ved minimum 65 grader på komfur indtil servering. Kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for nedkøling af kebab, herunder at virksomheden nedskærer resten af kebabspyddet og nedkøler dette i portioner i virksomhedens køleskab i kælderen, virksomheden oplyser at de nedkøler fra 65 til 10 grader på mindre end 3 timer. Kontrolleret uden anmærkninger at virksomheden har gode arbejdsgange i forbindelse med håndtering af kebabspyd, herunder at affald håndteres straks. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for aktiviteterne opvarmning og nedkøling, herunder at virksomheden påpeger vækst af bakterier ved forkert varmebehandling af fødevarer. Følgende er stikprøvevist kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for aktiviteterne opvarmning og nedkøling i perioden fra 1/5/2022 til dags dato. Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

35 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)