

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Amore v/Seyhan**

Basri Redzheb

Adresse Kildegården 8

Postnr./By 7600 Struer

CVR-nr. 38205021

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 indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

21-09-2022



Tidligere kontrol

Dato 31-01-2022	
Dato 01-03-2021	
Dato 14-10-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget er foretaget i forbindelse med den prioriterede indsats - Håndtering af kebab-/shawarmaspjyd.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Under kontrolbesøget havde virksomheden ikke igangsat stegning af kebabspjyd.

Virksomheden steger kebabspjyd ca. hver anden dag. Ok.

Gennemgået virksomhedens procedurer for opbevaring af kebab. Kebab som anvendes til kebabspjyd, opbevares på køl med maks. 5. grader celsius. Ok.

Gennemgået virksomhedens procedurer for varmbehandling af kebabspjyd. Virksomheden har redegjort for kombination for temperatur og tid ved stegningen, som varmebehandles til 95-99 grader celsius. Ok.

Virksomheden har på tilsynet redegjort for, at varmbehandlingen af kebabspjydet foretages på én gang indenfor ca. 3 timer, ca. mellem 11:00 til 14:00. Der er derfor ikke overskydende, ikke varmebehandlet kød på spjydet efter lukketid. Ok.

Virksomheden har redegjort for procedurer for nedkøling af kebabkødet. Efter kebabkødet er varmebehandlet og skåret ned fra spjydet, fyldes det løbende i mindre stålkantiner som herefter nedkøles. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse på procestrin

Fødevarestyrelsen

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

50 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Restaurant Amore v/Seyhan

Basri Redzheb

Adresse Kildegården 8

Postnr./By 7600 Struer

CVR-nr. 38205021

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

varmbehandling, varmholdelse samt nedkøling som er udpeget som kritiske kontrolpunkter. Ingen anmærkninger.

Virksomheden har taget stilling til risikoen for overlevelse/fremvækst af sygdomsfremkaldende bakterier og krydskontamination ved håndtering i virksomhedens skriftlige egenkontrolprocedurer. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varmbehandling, varmholdelse og nedkøling for perioden for perioden maj 2022 til dags dato. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret at virksomheden er i besiddelse af et funktionelt indstikstermometer. Virksomheden har demonstreret anvendelsen heraf. Ingen anmærkninger.

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

Fødevarestyrelsen

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

21-09-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk