

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Alaturka Cafe & Restaurant ApS**

Adresse Fynsgade 13C

Postnr./By 7200 Grindsted

CVR-nr. 38584936

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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	
<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	
14-04-2023	

Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har fravalgt at modtage starthjælpsvejledning da ejeren har arbejde i pizzeria mange år. Virksomheden har fået fremvis og gennemgået retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Målt opbevaringstemperatur i kølerum og kontrolleret tilstrækkelig adskillelse mellem rå og spiseklare produkter. Kontrolleret faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Virksomheden har redegjort for procedure for optøning af hakket oksekød til bøffer. Virksomheden har fremvist funktionsdygtigt termometer og redegjort for opvarmning samt varmholdelse.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køle-fryseenheder, tilvirkningsområde, emfang, opvaskemaskine og isterningemaskine. Stikprøvevis kontrolleret køkkenredskaber der kommer i kontakt med fødevarer. Virksomheden har redegjort for procedure samt frekvens for rengøring.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vejledt generelt om at virksomheden kan bruge vedligeholdelsesplan i egenkontrolsprogrammet.

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

Virksomheden har udpeget følgende kritiske aktiviteter:

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

