Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Shawafel**

Adresse Islands Brygge 27
Postnr./By 2300 København S
CVR-nr. 40607412

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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 3	😐	Indskærpelse Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	☹	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

☺ Udgået symbol. Vises for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet

- [x] Ordinær kontrol
- [ ] Kontrolkampagne
- [ ] Ekstra kontrol
- [ ] Kædekontrol
- [ ] Anden kontrol

Denne kontrol, dato
21-06-2023 😐

Tidligere kontrol

Dato 11-10-2022	☺
Dato 16-09-2022	☺
Dato 23-06-2022	☺

Tilsynsførendes bemærkninger

Kontrolbesøget sker på baggrund af en anonym forbrugerhenvendelse.
Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask i produktionskøkken. Virksomheden redegjorde mundtligt for procedurer for håndtering af fødevarer, herunder at nogle medarbejdere, kun tager sig af betjening af kunder og andre tager sig af tilvirkning af bestillinger, ok. Vejledt konkret om opmærksomhed på håndvask indimellem skiftende arbejdsopgaver samt på eventuel krydskontaminering.
Virksomheden gennemgik mundtligt procedurer for tidsstyring af fade i koldjomfru efter 3-timers reglen, ok. Dertil redegjorde virksomheden for tilvirkning af kebabspyd, samt håndtering af kyllingekebab, herunder nedskæring og nedkøling af eventuelle rester ved lukketid, ok.
Kontrolleret: Temperatur ved opbevaring.
Det indskærpes, at varmebehandlede, nedkølede og letfordærvelige fødevarer skal opbevares ved højst 5 °C.
Følgende er konstateret: i køleskabe under koldjomfru opbevares fade på ca. 25 x 30 cm med færdiglavede salater og hummus. Med lufttermometer måles temperaturen til 16,8 grader C og med indstikstermometer i fad med hummus måles 13,4 grader C. Der foreligger billeddokumentation.

2 timer 30 min.
Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Shawafel**

Adresse Islands Brygge 27
Postnr./By 2300 København S
CVR-nr. 40607412

Tilsynsførendes bemærkninger

Virksomheden havde følgende bemærkninger: vi satte den ind i køleskabet i går, og har travlt lige nu. Der må være en fejl på køleskabet.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden. Vejledt generelt omkring korrekt opbevaring af fødevarer, herunder at fødevarerne ikke må belastes under opbevaring, samt at være opmærksom på kølekapacitet særligt i produktionskøkken.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af overflader, herunder gulve, vægge, hylder og borde i produktionskøkken, opvaskeafsnit, pizza- og salgsområde. Yderligere kontrolleret ind- og udvendige flader i opvaskemaskine og køle-/fryseinventar, ingen anmærkninger.

Vejledt konkret om hyppigere rengøringsfrekvens af svært tilgængelige steder, herunder gummilister i køle-fryseskabe.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse.

Det indskærpes, at virksomheden skal udarbejde en skriftlig risikoanalyse, der er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Følgende er konstateret: virksomheden kunne fremvise en risikoanalyse, som er overdraget fra tidligere ejer, som er delvist dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Virksomheden mangler i risikoanalysen at tage stilling til aktivitet for opbevaring af hjemmemarineret råt oksekød. I køleskab i produktionskøkken opbevares store gastrobakker med marineret råt oksekød til kebabspyd. Med lufttermometer måles 14,8 grader C.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: vi får kigget på det.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: fersk flankesteak, lamme nakke filet, rødkål og roccola jf. faktura fra dansk leverandør, samt følgeseddel fra svensk leverandør på pitabrød, ingen anmærkninger.

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

Virksomheden oplyser, at de køber pitabrød i Sverige, og ellers udelukkende benytter danske leverandører, ok. Dette er opdateret i KOR.

21-06-2023
Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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