

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	
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

17-08-2023



Tidligere kontrol

Dato 21-06-2023	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 11-10-2022	
Dato 16-09-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Fremvist informationsblanket.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg om temperaturer ved opbevaring.

Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: temperaturer i køleinventar, herunder i køleskabe i produktionskøkken samt i køleskabe i salgs- og betjeningsområde.

Det indskræpes, at fødevarer i alle led skal beskyttes mod kontaminering, der kan gøre dem uegnede til konsum eller sundhedsfarlige.

Følgende er konstateret: Under kontrolbesøget observeres en medarbejder skære kyllinge- og oksekebab fra spyd med samme skæremaskine. Noget af kyllingekødet, som ligger under spyddet ser ud til at være blankt, og dermed ikke færdigstegt. Med indstikstermometer i kyllingekebabspyddet måles 54 grader C. Virksomheden oplyser, at de eftersteger kyllingekødet på grillen, hvis det ikke er færdigt.

Medarbejderen benytter ved tilberedning samme tang til henholdsvis kød og salat.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: vi vil sørge for at skære ned med forskellige knive, og benytte forskellige tænger til henholdsvis kød og råvarer. Medarbejderen hentede under tilsynet en kniv til at skære kyllingekebab med.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 10 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 **Shawafel**

Adresse Islands Brygge 27

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 40607412

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

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

Vejledt generelt om fokus på krydskontaminering, samt om at præcisere 'skiftende arbejdsprocesser' i egenkontrolprogrammet i forhold til håndvask.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden har indskrevet i risikoanalysen og egenkontrolprogrammet, at rådt kød marineres ved modtagelsen og derefter skal opbevares ved 5 grader c, ingen anmærkninger.

Vejledt konkret om at variere fødevare, hvori der måles opvarmningstemperatur; til eksempelvis kyllingekød på spyd, så det sikres, at temperaturen er over 75 grader C.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Vejledt virksomheden konkret om at ændre registrering fra import til samhandel via Fødevarestyrelsens hjemmeside.

Fødevarestyrelsen

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

17-08-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk