

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Saray Food A/S**

Adresse **Sleipnersvej 10**

Postnr./By **4100 Ringsted**

CVR-nr. **35517421** Aut.nr. **6287**

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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af udstyr og flergangsemballager beskyttet mod kontaminering og flow af varer og personale gennem produktionen. Opbevaring af affald fra produktionen.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret periodisk rengøring. Følgende er konstateret: Der ses enkelte mørke pletter på armaturer i loftet foran fordamper i råvarekølerummet der ligger efter efter produktionslokalet og der ses enkelte belægninger på ikke produktberørende flader på kebabsteger. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring før opstart af følgende lokaler/udstyr: kebabstegerum og maskiner i samme

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligehold af udstyr (kødhakker og tumbler) i produktionslokale, samt vedligehold og rengøringsvenlighed af kebabstegere i kebabstegerum.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse
Risikofaktorudpegning på mikrobiologiske og kemiske hazard.
Godkendelser m.v.: Autorisation : Ingen anmærkninger:
Autorisation fra 14.02.2020 er stadig dækkende.

06-10-2023

Dato

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift