

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Mina Istanbul Kebab Produktion**

ApS

Adresse Smedeland 36

Postnr./By 2600 Glostrup

CVR-nr. 30175085 Aut.nr. 4837

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	2
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	1
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	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Transport (generel hygiejne og temperatur).

Kontrolleret opbevaring af kød i kølebiler, klar til afgang. der er køl i alle biler og opbevaring af kød foregår hygiejnisk. Ingen anmærkninger

Mikrobiologiske kriterier, prøveplaner: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden har forholdt sig til de fødevarer, der er omfattet af mikrobiologiforordningen.

At virksomheden har indplaceret fødevarerne i fødevarekategorier iht. bilaget til mikrobiologiforordningen.

At virksomheden har udarbejdet en prøveplan, der omfatter Salmonella og E.Coli i tilberedt kød, rå kebabspyd og hakke tkød med kartofler. At virksomheden har fastlagt undersøgelser med en passende prøvfrekvens disse produkttyper. Virksomheden har grundet tilfredsstillende analyseresultater nedsat prøvfrekvens til hveranden uge.

Mikrobiologiske kriterier, analysemetoder: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger [slet det ikke relevante]:

At virksomheden ved undersøgelse af produktprøver for tilberedt kød har udtaget det korrekte antal delprøver, som bliver undersøgt efter det korrekte kriterium.

At virksomheden har fået prøverne undersøgt på et akkrediteret laboratorium.

Mikrobiologiske kriterier, resultater og opfølgning: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden har dokumenteret resultaterne for undersøgelse af tilberedt kød, undersøgt for salmonella og e.coli i januar til september 2023.

At virksomheden har dokumenteret opfølgning herunder

Fødevarestyrelsen

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

12-02-2024

Dato

2 timer 45 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 Mina Istanbul Kebab Produktion

ApS

Adresse Smedeland 36

Postnr./By 2600 Glostrup

CVR-nr. 30175085

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

korrigerende handlinger ved utilfredsstillende analyseresultater for undersøgelse af tilberedt kød undersøgt for Salmonella og E. Coli

At virksomheden analyserer tendenserne i testresultaterne og har procedurer for at træffe relevante foranstaltninger ved utilfredsstillende analyseresultater for følgende parametre: E.coli

Temperatur, produkter.

Kontrolleret temperatur af tilberedt kød med indstikstermometer. Målt temperaturen til mellem 4,0C og 3,7C i to tilfældigt udvalgte produkter. Ingen anmærkninger

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Stikprøvevis kontrolleret 5 kølebiler , klar til afgang. Alle kølebiler fremstår rent.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand.

Følgende er konstateret: Gulv i råvarekølerum med kartonvarer, gulv i opskæringslokale med hakkemaskine fremstår ikke velvedligeholdet. Der er flere steder omkring afløb dybe sprækker i gulvet, i råvarekølerummet er der huller flere steder i gulvet, således at gulvet ikke fremstår som en glat afvaskelig flade. Palleløfter fremstår meget rustent. Loft i gang ved fryser er rustent og med afskallende maling. Flere er der ikke fuget færdigt og der er fuge med skimmelvækst i opskæringslokalet, flere steder i produktionslokaler er der rust.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi får lavet en vedligeholdelsesplan for alle lokaler.

Indskræpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for køle- og frostrumtemperatur, lokaletemperatur for opskæringslokale for januar til juli 2023.

Mærkning og information: Kontrolleret næringsdeklarationsoplysninger på tilberedt kød, hakket oksekød med kartoflerVirksomhedens eksterne konsulenter bruger en database til beregning af næringsindhold ud fra opskrift. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer ophængt fjerding fra Litauen. Virksomheden danner et sporingsnummer vi den indgående faktura, 113. Dette nummer fremgår af opskæringslister fra dags dato,

Fødevarestyrelsen

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

12-02-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

**Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri**
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Mina Istanbul Kebab Produktion**

ApS

Adresse Smedeland 36

Postnr./By 2600 Glostrup

CVR-nr. 30175085

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

virksomheden kan således gå ind i deres skærelister og se hvilke datoer der er produceret opskåret kød fra faktura nummer 113. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret obligatorisk mærkning på følgende produkter: Tilberedt kød. Følgende er kontrolleret uden
anmærkninger: Produkterne er mærket med følgende obligatoriske oplysninger:

Oplysninger om ansvarlig virksomhed,

varebetegnelse

ingrediensliste efter faldende vægt (herunder funktionskategori samt E-Nr./navn på tilsætningsstoffer)

nettovægt

holdbarhedsangivelse

særlige opbevarings- og anvendelsesforskrifter

næringsdeklaration

Godkendelser m.v.: Identifikationsmærke.

Kontrolleret opsætning og anvendelse af id-mærke på opskåret kød, kødstrimler og tilberedt kød. Ingen anmærkninger

Særlige mærkningsordninger: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Kontrolleret videreførelse af oksekødsmækning fra fjerding til opskåret kød i røde kasser.

Fødevarestyrelsen

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

12-02-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk