

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Mini Konya**

Adresse Vendsysselvej 5

Postnr./By 4800 Nykøbing F

CVR-nr. 43611526

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	2
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

26-03-2024



Tidligere kontrol

Dato 05-12-2023	
Dato 29-11-2023	
Godkendelser m.v.	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer på køl. Faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af redskaber og udstyr.

Det indskræpes, at alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: Manglede rengøring (fedt samt gammelt madrester) af følgende: Beholder med blender, div, beholder/spande på hylder samt stikkontakter og arbejdsbord i bagerste køkken. Manglede rengøring af kasser, varmeskab, lister i kølefacilitet i produktionskøkken. Der ses manglede rengøring af lister i kølefacilitet ved pizzaovn. Foto udtaget. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Forholdet rettes snarest.

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

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af udstyr.

Det indskræpes, at redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal være udformet og være fremstillet af sådanne materialer og holdes i en sådan stand, at

Fødevarestyrelsen

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

38 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 **Mini Konya**

Adresse Vendsysselvej 5

Postnr./By 4800 Nykøbing F

CVR-nr. 43611526

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

risiko for kontaminering reduceres mest muligt.

Følgende er konstateret: Defekt pizzaspande omvinklet med sølvpapir og tape. Defekt køleliste i køleskab i produktionskøkken. Foto udtaget.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: INDTAST/ELLER Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskærpelsen 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 marts 2024. Kontrol ved varemodtagelse samt kontrol af opbevaringstemperaturer.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

26-03-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk