

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Husum Kebab**

Adresse Frederikssundsvej 282

Postnr./By 2700 Brønshøj

CVR-nr. 43960113

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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

17-04-2024



Tidligere kontrol

Dato 15-03-2024	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 04-05-2023	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er ikke bragt i orden.

Bødeforlæg fremsendt kr. 5.000. Følgende er konstateret: I virksomhedens håndvask kommer der en meget tynd stråle af varmt vand ud af armaturet, hvilket ikke gør det muligt at fortage en hygiejnisk håndvask. Siden sidste tilsyn har virksomheden fået tilført en vandslange med varmt vand fra virksomhedens anden vask. Vandslangen med det varme vand går fra vasken op til loftet og langs loftet hent til håndvasken.

Under tilsynet håndterer medarbejderne rå burgerbøf, rå kebabkegle samt pomfritter, salat, tomater og agurk.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi har haft en VVS'er ude, vi får ham til at komme igen og se på det.

Der er medtaget billeddokumentation.

Hygiejne: Rengøring: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken, kølerum og kælderlokale herunder gulv, vægge, bordoverflader og hylder. Vejledt konkret om rengøring af svært tilgængelige områder.

Fødevarestyrelsen

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

25 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk