

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kebab Huset Amore v/Bereket**

Aydin

Adresse Thomsensgade 2B

Postnr./By 7800 Skive

CVR-nr. 27614418

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, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

Denne kontrol, dato

21-08-2024



Tidligere kontrol

Dato 01-05-2024	
Dato 04-03-2024	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 21-06-2023	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

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: Kontrolleret opbevaringstemperatur i køleskabe og kølerum i virksomheden, hvor der opbevares fødevarer med fastsat temperaturkrav. Ingen anmærkninger

Virksomheden redegjorde for proceduren vedr. produktion af kebab fra spyd. Ingen anmærkninger

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af køkkenlokaler og kølerum. Ingen anmærkninger

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring af område med affald udendørs herunder at der passende muligheder for opbevaring og bortskaffelse af fødevareaffald og at der er tilstrækkelig med plads i affaldscontainere, at affaldscontainer er lukket og at der ikke ligger affald udenfor affaldscontainere. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret at virksomheden har en risikoanalyse for aktiviteten opbevaring af kølekrævende fødevarer herunder også at virksomheden har udpeget denne aktivitet som et CCP og har en skriftlig procedure for hvordan

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

