



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	
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

Kontroltype og -aktivitet	
<input type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

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

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden opskærer et parti på cirka 150 kr, det er samme batch, der opskræses og der dannes et batch til Sverige. Kødet indfryses og vil blive leveret løbende til kunden. Gennemgået regler for prøveudtagning af et parti på 25 enheder a 5 kg, der skal udtages 10 analyser. Der er mulighed for at samle op til 10 enkeltprøver til en samleprøve for Salmonella-analysen.

Virksomheden har udtaget 5 prøver, vejledt om at dette skal forøges til 10 prøver med den samme mængde på 25 eheder produceres pr. batch.

Genenmgået analyseattest, der er ikke påvist Salmonella. Der er sporbarhed mellem udgående handelsdokument og analyseattest ved batch-nummer.

Fødevestyrelsen

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

14-10-2024

Dato

30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift