

Virksomhed **Tayyib Food ApS**

Adresse **Hassellunden 11B**

Postnr./By **2765 Smørum**

CVR-nr. **30821785** Aut.nr. **4504**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Fødevarestyrelsen

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

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: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: hygiejnen under produktionen af kebabspyd i produktionslokalet. Det vurderes at der ikke er nogen risiko for krydssmitte og lokalet samt udstyr fremstår rent og vedligeholdt.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: hygiejnen under indpakning og emballering af kebabspyd og hakket kød.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: produktionen af hakket kød og tilberedt kød skrider kontinuerligt fremad uden unødigt ophold af rå kød i produktionslokalerne. Temperatur i produktionslokaler målt med luftføletermometer til under 12 grader. Ingen anmærkninger.

Temperaturer målt med luftføletermometer i kølerum, fryserum og indfryser uden anmærkninger.

Virksomheden giver mundtlig redegørelse for at hakket kød og burgerbøffer straks efter hakning nedkøles til hhv. 2 grader og 4 grader efter fremstilling. Temperatur for emballerede burgerbøffer målt uden anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj.

Følgende er konstateret: sterilisatoren i produktionslokalet for kebabspyd er ikke tændt ved en fejl. Vandet er målt til 30 grader. Ingen knive eller andet relevant udstyr er puttet i

02-07-2024

Dato

2 timer 6 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Virksomhed **Tayyib Food ApS**

Adresse Hassellunden 11B

Postnr./By 2765 Smørum

CVR-nr. 30821785

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

sterilisatoren.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om at sterilisatoren skal være tændt og vandet skal være minimum 82 grader når der foregår produktion i lokalet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: produktionslokalerne, kølerum, fryserum, indfryser, tørvarelager og varemottagelse.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Rengøring under produktion af følgende lokaler/udstyr: produktionslokalet for kebabspyd, produktionslokalet for hakket kød og hakkemaskinen i hakkelokalet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: produktionslokalet for kebabspyd, produktionslokalet for hakket kød, kølerum, fryserum, indfryser, tørvarelager og gangene mellem lokalerne.

Kontrolleret uden anmærkninger: kalibrering af virksomhedens håndholdte termometre og fastmonterede termometre i de enkelte rum foregår 2-3 gange årligt af et eksternt firma.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for temperatur i produktionslokaler, kølerum, fryserum, indfryser og sterilisator for maj og juni 2024.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for rengøring af lokalerne i maj og juni 2024.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan).

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarerhygiejne. Virksomheden har planlagt at alle medarbejdere til efteråret skal igennem et endagskursus i hygiejne således at alle medarbejdere har fået genopfrisket deres viden indenfor området. Ingen anmærkninger.

Fødevestyrelsen

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

02-07-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Tayyib Food ApS**

Adresse **Hassellunden 11B**

Postnr./By **2765 Smørum**

CVR-nr. **30821785**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering af følgende særlige aktiviteter: samhandel.

Fødevarestyrelsen

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

02-07-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk