

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	
Virksomhedens egenkontrol	2
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 indskærper givet før 2022

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	

Denne kontrol, dato	
04-03-2025	
Tidligere kontrol	
Dato 21-08-2024	
Dato 01-05-2024	
Dato 04-03-2024	
Hygiejne: Rengøring	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Opbevaring, afdækning og adskillelse af fødevarer i kølerum, køleskabe og køledisk herunder målt temperatur.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Håndteringsområde i pizzeria, køkken med opvaskeafdeling, baglokale og kølerum.

Følgende er konstateret: På kant af opvaskemaskine låge er der lidt lyserød klistret belægning, dejmaskine i baglokale har indtørrede belægninger af dej på overflader og ved røre arm.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af fødevarelokaler, udstyr og inventar.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse er dækkende for aktiviteterne som omfatter modtagelse og opbevaring af fødevarer herunder køle- og frostvarer, varmebehandling og nedkøling.

Kontrolleret tilgængelighed af de skriftlige egenkontrolprocedurer.

Det indskræpes, at virksomhedens egenkontrolprocedurer til enhver tid skal kunne fremvises på Fødevarestyrelsens

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk

