

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **istanbul restaurant**

Adresse Danmarksgade 5B

Postnr./By 7000 Fredericia

CVR-nr. 40293469

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
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. Vises for indskærpelser 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	
05-08-2025	
Tidligere kontrol	
Dato 08-04-2025	
Dato 07-02-2024	
Dato 28-09-2023	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring af fødevarer på køl. OK

Kontrolleret at der er faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. OK

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer.

De indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: liste i en køleskuffe er itu og fremstår med mørk belægning, i et køleskab er gitter foran ventilation snavset med mørk belægning enkelte steder og front fremstår fedtet, side af dejmaskine fremstår med indtørrede dejrester.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi vil gøre det bedre rent.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Virksomhedens egenkontrol: Set virksomhedens risikoanalyse for nedkøling af fødevarer. OK Denne aktivitet er udpeget som kritisk kontrolpunkt.

Fødevestyrelsen

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 klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **istanbul restaurant**

Adresse Danmarksgade 5B

Postnr./By 7000 Fredericia

CVR-nr. 40293469

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Set skriftlig egenkontrolprocedure for nedkøling af fødevarer.

Kontrolleret: dokumentation af nedkøling.

Følgende er konstateret: Virksomheden har flere gange siden april 2025 dokumenteret nedkøling så det fremgår at nedkøling fra 65 - 10 grader har taget længere tid end 4 timer.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse da det af dokumentationen fremgår at det ikke er meget over 4 timer det har taget at nedkøle fødevaren.

Vejledt generelt om regler for dokumentation af kritiske kontrolpunkter. Vejledt generelt om regler for angivelse af korrigerende handlinger ved afvigelser.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

05-08-2025

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift