

Virksomhed **Tayyib Food ApS - Ringsted**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Adresse Sleipnersvej 10

Postnr./By 4100 Ringsted

CVR-nr. 30821785 Aut.nr. 6287

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	2
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, 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	

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: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold. Stikprøvevis kontrolleret virksomhedens håndvaske og at der er rindende varmt og koldt vand.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: temperatur, kølerum. Stikprøvevis kontrolleret temperaturen i det ene kølerum til 1,8 grader.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: nedkøling. Gennemgået virksomhedens arbejdsgange for nedkøling af kebabkød. Virksomheden nedkøler indenfor 4 timer.

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

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

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

Følgende er konstateret: i produktionslokalet findes tydelige belægninger af kødrester og fedt i trumleren, rør til marinade findes med indvendige indtørrede belægninger. I modningsrummet findes rengjorte stålkar med kalkbelægninger i flere af stålkarrene. Gulvet bag ved stålkarrene i modningsrummet findes med tydelige kødrester. I produktionslokalet findes flere af maskinerne med indtørret

20-02-2026

Dato

1 time 48 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevestyrelsen

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

Virksomhed **Tayyib Food ApS - Ringsted**

Adresse Sleipnersvej 10

Postnr./By 4100 Ringsted

CVR-nr. 30821785

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

snavs på undersiden. Hylde til maskindele findes med synlige kødrester fra tidligere produktion. I kebabproduktionslokalet findes synlig indtørret snavs på undersiden af kebabmaskinerne. Indfryseren findes med synlig indtørret snavs på indersiden og der ses sort muglignende belægning på gummilisterne.

Der er taget fotos til dokumentation.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden havde ingen bemærkninger.

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

Vejledt generelt om, at reglen gælder for alle relevante lokaler, som hører til fødevarer virksomheden, f.eks. også toiletrum og emballagelager. Vejledt konkret om løbende svabring af gulvene for at undgå ophobning af vand på gulvet samt at vand ikke må ophobes i ståkar efter rengøring.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for nedkøling af kebabkød - biologisk/mikrobiologi. Vejledt konkret om at kontrolaktionen bør revideres til noget mere relevant f.eks. ophobning inden nedkøling. Vejledt konkret om at nedkølingstiden bør være ens i hele egenkontrolprogrammet.

Kontrolleret dokumentation for egenkontrol.

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: opvarmning af kebabkød til over 75 grader ved daglige målinger mangler dokumentation for februar 2026. Dette punkt er udpeget til OPRP med én daglig frekvens.

Temperatur ved start af nedkøling er målt til 60 grader i hele februar 2026. Nedkølingstemperaturen er sat til at skulle være minimum 65 grader, når nedkølingen starter, men virksomheden har dokumenteret at starttemperaturen ved nedkøling er 60 til 61 grader.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden havde ingen bemærkninger.

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

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret: Virksomhedens markedsføring på egen hjemmeside.

Det indskræpes, at virksomheder som markedsfører sig på egen hjemmeside skal vise de seneste fire kontrolrapporter/kontrolresumeer på et synligt sted på hjemmesiden.

Fødevestyrelsen

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

20-02-2026

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

