

Kontrolrapport

Virksomhed **Görkem Efendi**

Adresse Stationsporten 5

Postnr./By 2620 Albertslund

CVR-nr. 40863885

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

20-11-2019



Tidligere kontrol

Dato	21-03-2019	
Dato		
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering,

krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning,

tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening,

personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed,

anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og

samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Temperaturer for kølekrævende

fødevarer, adskillelse og tildækning af fødevarer, opbevaring af

ikke-kølekrævende fødevarer, samt faciliteter til hygiejnisk

håndvask med sæbe og engangspapir.

Følgende er konstateret: Virksomheden mangler en håndvask

til brug for personale i grillområde og bardisk. Virksomheden vil

få sat en håndvask op hurtigst muligt. Indtil da vil de sikre at alt

personale benytter håndvasken i køkkenet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om virksomheder skal have et passende antal håndvaske.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken

med køleenheder, bordoverflader, grill, varmeplade, friture,



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 25 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Görkem Efendi**

Adresse Stationsporten 5

Postnr./By 2620 Albertslund

CVR-nr. 40863885

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

emhætter og opvaskemaskine, samt bordoverflader og køleskab i bardisk.

Generelt vejledt om rengøring af svært tilgængelige områder.

Konkret vejledt om øget rengøringsfrekvens af isterningemaskine i bar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køkken med inventar. Ingen anmærkninger.

Konkret vejledt om skift af defekte lister i køleenheder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning, nedkøling og varmholdelse fra opstart 1. november til dags dato.

Virksomheden har fremvist funktionsdygtigt termometer.

Gennemgået procedure for kalibrering af termometer.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Set virksomhedens skriftlige accept fra hidtidig ejer om videreførelse af kontrolhistorik i forbindelse med ejerskifte.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- nummer.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten. Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret: Plastbøtter til opbevaring af udskåret grønt.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

20-11-2019

Dato