

# Kontrolrapport

Virksomhed **IFC - Istanbul Chicken**

Adresse **Frederiksborgvej 12B**

Postnr./By **2400 København NV**

CVR-nr. **36394552**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 2        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| 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 |                                                                             |
| Elite                                      | Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.        |

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

Denne kontrol, dato

**16-11-2020**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 14-10-2020 |  |
| Dato | 30-09-2020 |  |
| Dato | 09-06-2020 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Det indskræpes, at råvarer, som kan fremme reproduktion af patogene mikroorganismer eller dannelse af toksiner, må ikke opbevares ved temperaturer, der kan medføre sundhedsfare. Kølekæden må ikke afbrydes. Der kan dog tillades korte perioder uden temperaturkontrol, når det af praktiske hensyn er nødvendigt under håndtering i forbindelse med tilberedning, transport, opbevaring, udstilling og ekspedition af fødevarerne, hvis dette ikke indebærer nogen sundhedsfare. Følgende er konstateret: Ca. 10 pakker kylling som står i bunker med 5 oven på hinanden, står opbevaret i kølerum. Der måles 12,9 grader i den nederste pakke kylling og 16 grader i den øverste pakke, anden lag 2 måles til 14,9 grader. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden oplyser at de har været opbevaret uden for køl i en halv times tid, mens der blev gjort rent i køkkenet, hvor efter de blev lagt tilbage i kølerum. Virksomheden kassere fødevarerne. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport

Virksomhed **IFC - Istanbul Chicken**

Adresse Frederiksborgvej 12B

Postnr./By 2400 København NV

CVR-nr. 36394552

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevarings temperaturer i køle inventar, set funktionelt termometer samt faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktions områder herunder gulv, vægge, bordoverflader samt køle inventar i salgs område.

Følgende er konstateret: Ventilations rist samt bakke fremstår med mindre mængde snavs.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om frekvens for rengøring.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktions områder herunder gulv, vægge hylder samt bordoverfalder. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation af egenkontrollen: Opbevaringstemperature, opvarmning, varmholdelse, nedkøling, varemodtagelsen for perioden fra forrige kontrolbesøg. Ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- nummer jvf. cvr. virk.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

16-11-2020

Dato