

Kontrolrapport

Virksomhed **Istanbul Grill House**

Adresse Skanderborgvej 206

Postnr./By 8260 Viby J

CVR-nr. 33345615

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

10-02-2021



Tidligere kontrol

Dato	21-10-2020	
Dato	22-06-2020	
Dato	17-06-2020	
Hygiejne: Rengøring		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Gennemgang af procedurer ved stegning af kebab/grillspyd med råt lam/okse/kylling. Spyd blev stegt under tilsynet og inden salg blev temperatur i kødet målt med indstikstermometer til over 75 grader, set, ok. Det oplyses at kød på spyd, hver gang steges i ca. 10-12 min. og at der foretages stikprøvekontrol af at temperaturen er over 75 grader regelmæssigt, det vurderes at være ok procedurer når der anvendes samme procedurer, samme varme styrke og samme kødtykkelse hver gang. Herudover set procedurer ved håndtering af spyd med råt kød her sikres at der ikke overføres rå kødsaft til spiseklare produkter og i umiddelbar nærhed af køl/stegeområde er der adgang til håndvaskefaciliteter, set, ok. Råt hakket kød på spyd anvendes indenfor 24 timer.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring i disk og køkkenområde, i diskøl og håndvask set og fundet i orden.

Virksomhedens egenkontrol: Har risikoanalyse og egenkontrolprogram samt dokumentation efter regelmæssig kontrol af temperaturer efter varemottagelse, køleopbevaring og varmebehandling set fra 2021, ok.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 15 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk