

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Alanya**

v/Ahmet Yildiz

Adresse **Adelgade 5**

Postnr./By **9500 Hobro**

CVR-nr. **16103446**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærper givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

20-04-2022



Tidligere kontrol

Dato	05-04-2022	
Dato	19-10-2021	
Dato	05-05-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: opbevaring og håndtering af fødevarer, herunder salat og andre grønsager, ingen anmærkninger

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: kontrolleret kvaliteten af salat og andre grønsager, ingen anmærkninger

Følgende er konstateret: dør til forrum står åben ved tilsynet start, døren bliver lukket med det samme, virksomheden

oplyser at de er ved at gøre rent i området

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om at døre fra toilet til forrum og døre fra forrum til lokaler hvor der opbevares/håndteres fødevarer skal holdes lukkede

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende: lokaler, herunder inventar og udstyr der kommer, eller kan komme, i berøring med fødevarer,ingen anmærkninger

Følgende er kontrolleret:renholdelse af af loft i produktionsområde

Følgende er konstateret: rengøring af loft i produktionsområdet bør være bedre.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

Fødevarestyrelsen

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 fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Alanya**

v/Ahmet Yildiz

Adresse **Adelgade 5**

Postnr./By **9500 Hobro**

CVR-nr. **16103446**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne renholdelse af fødevarevirksomhed

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: vedligehold af kølebordslåger

Følgende er konstateret: der er flere lister på kølebordslågerne der er flækkede og som bør udskiftes

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da ejer oplyser at de er bestilte

Vejledt generelt om at inventar der kommer, eller kan komme, i berøring med fødevarer skal være hele og afvaskelige

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for perioden April 2022, herunder dokumentationen for temperaturkontrollen, kontrollen af opvarmning og nedkøling samt modtagekontrollen , ingen anmærkninger, vejledt konkret om at benytte et termometer der er egnet til dette formål

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

Fødevarestyrelsen

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

20-04-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift