

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Orientalisk Steak House**

v/Hosam M. Al-Dowairi

Adresse Enghavevej 71

Postnr./By 1674 København V

CVR-nr. 19703770

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	2
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

24-11-2022



Tidligere kontrol

Dato	24-09-2020	
Dato	29-01-2018	
Dato	25-05-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder, opbevaringstemperatur i køle- og frysefaciliteter samt adskillelse af fødevarer. Virksomheden redegør for brug af 3-timers regel ved opbevaring af kød i pizzadisk samt redegør mundtligt for håndtering af kebabspyd, herunder opvarmning og nedkøling.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer. Det indskræpes, 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 salgsområde fremstår køleskabe snavset, med sorte belægninger, gamle og indtørret madrester. Håndtag på samme køleskabe fremstår med tykke og ru belægninger. Bordplade under friture fremstår med en belægning af olie og madrester. Skuffer til redskaber i salgsområde fremstår indvendigt og udvendigt snavset, og indvendigt med gamle krummer og madrester. I samme lokale fremstår fritstående milkshakemaskine snavset indvendigt i kar med opbevaring af milkshake samt at hane til tapning fremstår snavset og med sorte belægninger. Hylde i køleskab med

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 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 **Orientalisk Steak House**

v/Hosam M. Al-Dowairi

Adresse Enghavevej 71

Postnr./By 1674 København V

CVR-nr. 19703770

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

opbevaring af drikkevarer fremstår med puder af grønne og sorte belægninger. I produktionskøkken fremstår gulv langs væggen samt samtlige rør snavset og med sorte belægninger. Fryserum fremstår indvendigt på hylder med indtørret madrester samt at tætningslister fremstår med sorte belægninger og der udvendigt på samme fryser er mørke belægninger langs siderne. I fryser opbevares både uemballeret og emballeret fødevarer. Bund i skabsfryser fremstår med gamle madrester. Krydderibøtter i produktionslokale fremstår snavset, fedtet og enkelte fremstår med en tyk belægning af snavns og dejrester. Rørermaskine fremstår indvendigt på maskine med gule dejrester af ældre dato. I kælder med opbevaring af indpakket og uindpakket FKM er der i flere hjørne en større mængde spindelvæv samt at løstliggende puds på pakker med FKM.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Om et par dage er det helt rent, men vi gør selvfølgelig rent.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler. Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand. Følgende er konstateret: I produktionskøkken fremstår loft med 3 huller. I kælder med opbevaring af indpakket og uindpakket emballage samt emballeret fødevarer fremstår flere vægge med løst puds samt afskallet maling. FKM emballage ligger på hylder op af vægge, hvorpå puds er drysset på emballage. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi får styr på det.

Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for temperaturer ved varemodtagelse, opbevaring, opvarmning samt nedkøling fra 1. februar 2022 til dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport. Vejledt konkret om nedtagning af klistermærke.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummer jf. virk.dk.

Fødevarestyrelsen

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

24-11-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk