

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Öz Konya Kebab**

v/Matin Ghazi Hohamad Saleh

Adresse Frederikssundsvej 14A

Postnr./By 2400 København NV

CVR-nr. 25439341

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.	
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

29-11-2022



Tidligere kontrol

Dato 26-09-2022



Dato 22-09-2022

Offentliggørelse af kontrolrapport



Dato 11-08-2022

Hygiejne: Håndtering af fødevarer



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Målt opbevaringstemperaturer i

kølefaciliteter herunder adskillelse af fødevarer således at

diverse kontamineringer forebygges. Faciliteter til hygiejnisk

håndvask herunder, koldt og varmt rindende vand samt sæbe

og aftørningspapir i produktionsområde og ved salgsområde.

Kontrolleret: Virksomhedens indretning og forhold omkring

placering af toilet.

Følgende er konstateret: Dør til toilet ud til produktion, stod

åben ved kontrolbesøget.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om at der ikke må være direkte adgang fra

toilet lokaler, hvor der håndteres fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Produktion ved salgsområde og i køkken

herunder overflader som kommer i kontakt med fødevarer

fremstår hele, tætte og vaskbare. Vægge, gulve og inventar

samt køle- og fryserum samt kølefaciliteter ved salgsområde

fremstår rene.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret at måleudstyr til

dokumentation af CCP er tilstede og er velvedligeholdet. Ingen

anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

45 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 **Öz Konya Kebab**

v/Matin Ghazi Hohamad Saleh

Adresse Frederikssundsvej 14A

Postnr./By 2400 København NV

CVR-nr. 25439341

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og skriftlige procedure på opvarmning, varmholdelse og nedkøling. Set dokumentation på opvarmning, varmholdelse og nedkøling for de sidste 3 måneder.

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 CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

29-11-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk