

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Konya kebab**

Adresse Istedgade 47

Postnr./By 1650 København V

CVR-nr. 35672567

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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 indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

13-02-2023



Tidligere kontrol

Dato 28-11-2022	
Dato 25-10-2022	
Godkendelser m.v.	
Dato 13-09-2022	
Mærkning og information	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en anonym forbrugerhenvendelse. Kontrolbesøget gav ikke anledning til bemærkninger.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret:

Virksomhedens håndtering af kebab- og kylling spyd.

Gennemgået procedurerne for opvarmning af kebabspyd. Ved tilsynets start var der sat et kylling spyd og et kebabspyd over, men der var ikke tændt for varmen. Kyllingspydet var brugt, det var svært at vurdere om kebabspydet var nyt. Begge spyd blev straks kasseret. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt om, at opvarmning, varmholdelse og nedkøling skal foregå så der ikke er risiko for fødevaresikkerheden. Konkret vejledt om hensigtsmæssige temperatur/tid, f.eks. 3-timers retningslinjen ved nedkøling, min. 75°C kernetemperatur ved opvarmning og varmholdelse ved min. 65°C. Virksomheden vil gennemgå procedurerne med alle medarbejdere.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Opbevaringstemperatur og adskillelse af fødevarer i køleinventar, faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af gulv og overflader i produktionskøkken, kølerum, personaltoilet og salgsområde

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 **Konya kebab**

Adresse Istedgade 47

Postnr./By 1650 København V

CVR-nr. 35672567

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

samt rengøring af udstyr og inventar. Vejledt om rengøring af rist i dobbelt køleskab i produktionskøkken.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for opbevaring, varmholdelse og nedkøling af fødevarer.

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

13-02-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk