

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Alaturka Cafe & Restaurant ApS**

Adresse Fynsgade 13C

Postnr./By 7200 Grindsted

CVR-nr. 38584936

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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. Vises for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

14-04-2023



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har fravalgt at modtage starthjælpsvejledning da ejeren har arbejde i pizzeria mange år. Virksomheden har fået fremvis og gennemgået retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Målt opbevaringstemperatur i kølerum og kontrolleret tilstrækkelig adskillelse mellem rå og spiseklare produkter. Kontrolleret faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Virksomheden har redegjort for procedure for optøning af hakket oksekød til bøffer. Virksomheden har fremvist funktionsdygtigt termometer og redegjort for opvarmning samt varmholdelse.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køle-fryseenheder, tilvirkningsområde, emfang, opvaskemaskine og isterningemaskine. Stikprøvevis kontrolleret køkkenredskaber der kommer i kontakt med fødevarer. Virksomheden har redegjort for procedure samt frekvens for rengøring.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vejledt generelt om at virksomheden kan bruge vedligeholdelsesplan i egenkontrolsprogrammet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse er gennemgået. Virksomheden har udpeget følgende kritiske aktiviteter:

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 **Alaturka Cafe & Restaurant ApS**

Adresse Fynsgade 13C

Postnr./By 7200 Grindsted

CVR-nr. 38584936

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Varemodtagelse, herunder egen transport, opbevaring køl og frost, opvarmning, varmholdelse og nedkøling.

Risikoanalysen vurderes til at være dækkende for virksomhedens aktiviteter dags dato. Vejledt generelt om at opdatere og revidere risikoanalyse og egenkontrolsprogram ved ændringer i virksomhedens aktiviteter.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning, varmholdelse og nedkøling fra 31. marts 2023 til dags dato.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Virksomheden er indplaceret i risikogruppe middel og er omfattet af stikprøvebaseret basiskontrol på baggrund af de aktiviteter virksomheden har oplyst, med de justeringer der blev konstateret ved kontrolbesøget dags dato. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

14-04-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk