

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Killer Kebab**

Adresse Viktoriagade 11, st tv

Postnr./By 1655 København V

CVR-nr. 39491362

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

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
11-10-2022	
Tidligere kontrol	
Dato 20-05-2022	
Dato 23-03-2021	
Dato 16-09-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Dagens kontrolbesøg har kontrolleret virksomhedens håndtering af kebab.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden redegør for håndtering af kebab, herunder opvarmning, varmholdelse og nedkøling.

Virksomheden redegør mundtligt for egen produktion af kebab-spyd. Kontrolbesøg fandt sted ved åbningstid.

Virksomheden redegør mundtligt for opvarmning af kebab.

Kontrolleret opvarmningstemperatur, ok. Virksomheden styrer deres varmholdelse efter 3-timers princippet. Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol. Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke et relevant måleudstyr og har ikke haft denne i over en uge, da den er udlånt til en anden virksomhed. Virksomheden skriver i deres egenkontrolsprogram, at der skal måles med et indstikstermometer. Stikprøvevist set virksomhedens gennemførelse for sine aktiviteter for opvarmning, varmholdelse og nedkøling fra maj 2022 til dags dato. Virksomheden har ikke dokumenteret temperaturer for opvarmning og nedkøling

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

