

Kontrolrapport



Virksomhed **Dhaba Vordingborg ApS**

Adresse Algade 37, st

Postnr./By 4760 Vordingborg

CVR-nr. 39362082

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

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

Denne kontrol, dato

24-08-2021



Tidligere kontrol

Dato	28-01-2021	
Dato	10-03-2020	
Dato	25-10-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og

aftørring. Opbevaring og håndtering af fødevarer på køl og

frost herunder temperaturmålinger. Virksomheden har

mundtligt redegjort for procedurer vedrørende nedkøling af

større portioner varmebehandlede fødevarer fx gryderetter.

Opbevaring og håndtering af kolonialvarer på lager.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: Indeni isternings

maskinen ses lettere snavs øverst oppe i venstre side.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om øge rengøringsfrekvensen i isternings

maskinen.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af

følgende lokaler/udstyr: Køkken, lager, restaurant og

gæstetoiletter herunder produktbærende borde, emfang,

opvaskemaskine, frituregryde, kølerum, hylder, borde og stole i

restaurant, barområde samt gulve.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af

egenkontrollens gennemførelse og resultater for

varemodtagelse, opbevaring, varmebehandling og nedkøling



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time

Kontrollens varighed

