

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Damindra**

Adresse Vandkunsten 6, st th

Postnr./By 1467 København K

CVR-nr. 42089605

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
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

21-06-2022



Tidligere kontrol

Dato 18-03-2022	
Dato 16-02-2022	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 06-10-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Temperaturer i køleinventar samt

faciliteter til hygiejnisk håndvask. Gennemgået procedure for indfrysning.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Produktionsområder, opvaskeafsnit/lagerlokale.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktionsområder. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og

resultater. Følgende er konstateret: Der kan ikke fremvises

dokumentation for indfrysning af rå fisk til sushi fra marts til

16. juni 2022. I dokumentationsskemaet, står der at det ikke er

relevant for perioden. Frekvens for dokumentation er 1 gang

ugentligt. Det oplyses, at fisk til sushi indfryses ved -21 grader C

i mere end 24 timer samt ved -61 grader C i fryser opbevaret i

anden registreret fødevareraktivitet. Virksomheden havde

følgende bemærkninger: Det er en fejl at det ikke er registreret.

Det opstartes med det samme. Indskærpelse medfører 2

gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages.

Se klagevejledning på bagsiden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Risikoanalyse

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Damindra**

Adresse Vandkunsten 6, st th

Postnr./By 1467 København K

CVR-nr. 42089605

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

samt egenkontrolprogram. Dokumentation for opbevaring, varemodtagelse, opvarmning, nedkøling samt PH måling af ris for perioden marts til midten af juni er stikprøvevist kontrolleret.

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

21-06-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk